

EL PATIO DE VALDEMONJAS 2021



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



VEGANO



PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de Largas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

El Patio corresponde a las viñas más bajas de Valdemonjas, 740m de suelos profundos de texturas Franco Arenosas-limosas correspondientes a los arrastres de las laderas colindantes. Es la zona con más vigor pues recoge en profundidad las escorrentías de dichas laderas. Por su excelente Insolación sin efectos de sombrío suelen ser las primeras uvas vendimiadas.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2021 –EXCELENTE-

Año de pluviometría escasa pero bien repartida que junto a unas temperaturas moderadas nos dejaron una uva muy homogénea y compensada, IPT, polifenoles y color por encima de la media, sin duda una de nuestras mejores vendimias junto a 2019.

ELABORACIONES

Elaborado íntegramente SIN SULFITOS AÑADIDOS, con el máximo esmero con atmosferas totalmente inertizadas al abrigo de oxidaciones Indeseadas. Fermentaciones en pequeños depósitos ovoides de hormigón de 18HL. Crianza de seis meses en depósitos ovoides de cemento de 18HL. Embotellado mayo 2022. Producción 1225 botellas de 75cl y 120 Magnum. Alc.14º

NOTA DE CATA

Color: Impresionante rojo intenso con ribetes violáceos con capa muy alta.

Nariz: Nariz sencilla en la que la fruta negra es la única protagonista, no hay más que buscar. Es un vino intenso, potente, con esa agradable fruta negra con ligeros toques de confitura, marca de la casa.

Boca: Boca muy potente, ligeramente astringente, sabores que nos recuerdan a fruta negra, con toques lácticos muy bien pulidos e integrados, los acompaña una magnífica acidez.

Maridaje: Carnes intensas, embutidos muy curados, guisos tanto de carne como de pescados grasos.

Temperatura de Servicio: 14 ºC