



DIEZ



Proceso de Elaboración

FILOSOFIA

Valdubón 10 nace como un proyecto de cooperación entre personas de todos los sectores implicados en la elaboración, difusión y comercialización del vino. El equipo de autores formado por enólogos, periodistas gastronómicos, comerciantes y sumilleres ha puesto en común, en reuniones a lo largo de dos años, sus diferentes y complementarios conceptos de un buen vino, lográndose un punto de encuentro de todos los sectores implicados.

ORIGEN

El origen del vino hay que buscarlo en el concepto consensuado del mismo establecido en una primera reunión. Valdubón 10 debía ser el resultado de la suma de 10 vinos originales, que debían mostrar su potencial a lo largo del proyecto, dando finalmente un caldo de corte

moderno, elegante y bien vestido a la vista. En nariz se buscaba un vino con alta concentración de fruta y con un ligero toque de madera bien integrada que acomplejara el aroma. En boca, estructurado pero amable. Pleno de taninos maduros que llenaran el paladar.

Los vinos seleccionados para comenzar el proyecto, partieron de una cata donde Valdubón puso a disposición de los diez autores, todas las existencias no embotelladas presentes en bodega en dicha fecha sin deparar en añadas, tiempos de crianza o ubicación de los viñedos.

FERMENTACIÓN

Los vinos seleccionados provenían de distintas fermentaciones, proporcionando matices y características muy diferentes:

A) Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 22 y 28°C.

B) Fermentación en tinas de roble francés de 7.500 Kg donde la uva es recibida sobre nieve carbónica y posteriormente es sometida a maceración pre-fermentativa a 6°C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.

C) Fermentación en tanques de acero inoxidable con técnicas especiales de vinificación (pigeage) donde el fruto es sometido a intensos bazuqueos para extraer el máximo contenido fenólico.

REUNIONES REALIZADAS

Para la Cuarta Edición se realizó una reunión en mayo para decidir el coupaje.

Julio 2012

La reunión se realizó en Madrid, catándose vinos con elevada crianza del 2010 y vinos con corta o ninguna crianza de la añada 2011. Se elimina así la posterior crianza de cuatro meses adicionales en tina de roble francés habitual en las ediciones anteriores.



Análisis

Grado alcohólico:	14.4% vol
Acidez total:	3.1 g/l
pH	3.73
Acidez volátil:	0.77



Coupage

100 % Tinta del País (Tempranillo)



Notas de cata

En copa, se muestra cubierto, límpido y muy brillante, rojo sangre intenso con destellos granates.

En nariz destaca las frutas frescas con cierto toque de madurez, encontrándose fresas, frambuesas y ciruelas que se mezclan con toques mentolados y especiados provenientes de su crianza en madera francesa.

En boca se presenta potente, con buen ataque debido a un buen equilibrio entre la acidez y la madurez de sus taninos. Evoluciona de forma amable, con boca amplia y sedosa. Paso de boca ligero seguido de un postgusto que deja un recuerdo de frutas computadas.



Crianza

16 Meses en barricas de Roble Francés.



CINVE 2016 - Valladolid



CINVE 2015 - Valladolid



Concours Mondial de Bruxelles 2015 -
Bélgica



Maridaje

Un vino apropiado tanto para tomar con un aperitivo ligero como para acompañar buenas viandas en un almuerzo.



CINVE 2016 - Valladolid



CINVE 2015 - Valladolid



Concours Mondial de Bruxelles 2015 -
Bélgica