



HONORIS



Proceso de Elaboración

FILOSOFÍA

La filosofía de trabajo de Bodegas Valdubón está basada en un conocimiento exhaustivo de nuestras viñas que nos permite diseñar una elaboración personalizada para cada parcela. De esta forma y siguiendo con el compromiso de calidad de Bodegas Valdubón, nace Honoris como la máxima expresión de la unión de nuestras mejores y vetustas viñas de Tempranillo y Merlot, una elaboración especial y esmerada crianza.

ORIGEN

Las viñas originarias de Honoris poseen una edad superior a 60 años y están localizadas en los términos de Pardilla, Aldehorno y Roa, en pleno corazón de Ribera del Duero.

Las viñas seleccionadas se encuentran en un perfecto estado sanitario y son sometidas a un estricto control de rendimiento. La producción exigida es inferior a los 3.000 Kg/Ha, para lo cual se realizan los aclareos pertinentes para conseguir un máximo de 6 racimos por cepa.

La vendimia se realiza tras un fuerte seguimiento analítico, comenzándose la recogida en el momento óptimo de madurez de cada variedad. La recolección se realiza en cajas de 20 Kg. Este meticuloso traslado, unido a una selección exhaustiva al llegar a bodega garantiza la entrada en el tanque solamente de aquellos racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

FERMENTACIÓN

La fermentación se realiza en tinas de roble francés de 7.500 Kg. La uva es recibida sobre nieve carbónica y se somete a una maceración pre-fermentativa a 6 °C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.

Tras este periodo, la fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada de 26 °C. La evolución del proceso se controla diariamente sensorial y analíticamente, dándose por terminada cuando el vino muestra una gran estructura sin perder la frescura de sus aromas.

Tras acabar su elaboración obtenemos un caldo único, estructurado, con cuerpo, pleno de taninos redondos y con un complejísimo aroma consecuencia de la mezcla de frutas maduras con las notas provenientes de su contacto con la madera.

DESCRIPCION DE LA AÑADA

La climatología del 2011 vino caracterizada por un invierno más suave de lo habitual en la zona. La primavera se presentó con escasas precipitaciones pero suficientes para el buen desarrollo de la planta. Finalmente, el verano tuvo un comienzo con temperaturas moderadas que sí experimentaron valores altos durante el mes de agosto. Esta difícil climatología se vio incrementada por la ausencia de lluvias durante todo el estío y se prologó durante todo el mes de septiembre.

Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha que, aunque elevada en kilogramos, proporcionó un tamaño de uva pequeño, con un grado de alcohol probable alto, moderada acidez y extraordinaria madurez fenólica.



Análisis

Grado alcohólico:	14,5 % VOL
Acidez total:	3.2 g/l
pH	3.81
Dosage:	



Coupage

Tinta del País (Tempranillo) 85%
Merlot: 15 %

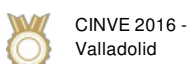


Notas de cata

Honoris se presenta en la copa como un vino cubierto con un rojo vivo con ribetes violáceos resultado de una excelente evolución en barrica y botella.

En nariz se muestra joven y complejo al mismo tiempo. Las notas de frutas maduras entremezcladas con toques especiados donde destaca el tomillo hacen de la nariz el principal atractivo de este vino.

En boca se muestra corpulento pero suave, pleno de taninos maduros. Su acidez se encuentra bien equilibrada con el alcohol, dejando una sensación cálida y alegre al mismo tiempo. Posee una entrada potente, seguida de una impresionante evolución donde Honoris presenta todo su potencial. Finalmente, su postgusto es largo y muy intenso. Un vino para disfrutar.



CINVE 2016 - Valladolid

 Guía Peñín 2016



PREMIOS ZARZILLO 2015 - Valladolid, España



CINVE 2015 - Valladolid



Bacchus 2015 - Madrid



Crianza

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés de 225 l durante 18 meses.

La crianza pausada que ofrece la madera francesa permite observar paso a paso como el aroma y la estructura de Honoris se van enriqueciendo con tonos especiados al mismo tiempo que se va redondeando su boca, permitiendo decidir el tiempo justo de estancia en la barrica.

Finalmente, la botella proporciona el medio adecuado para la evolución final permitiendo entrelazar sus aromas y terminando de redondear su boca, haciendo de Honoris un vino redondo, aterciopelado y con un complejísimo aroma.

