

Vinos Valtuille Pago de Valdoneje (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Vinos Valtuille
Nombre	Pago de Valdoneje
Año	2016
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia Se llevó a cabo de forma manual en cajas de 5 kilos, pasando los racimos por una mesa de selección.
Vinificación Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, con temperaturas constantes por debajo de 28°C.

VIÑEDO

Viticultura Viñedos de edad más de 85 años.
Rendimiento: Entre 3000 y 3500 kilos por hectárea.
Tierra Suelo Arcilloso con presencia de arena y sustrato ferruginoso en algunas zonas.

CLASIFICACIONES (1)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación **91.0**

Vinos Valtuille Pago de Valdoneje (2016)

CATAS (1)

Fecha **15 de noviembre de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 89.0
Visual Color rojo intenso con toques violeta., capa media alta, limpio y brillante
Olfato Se muestra un poco inexpresivo. Aromas predominantes de frutos rojos como moras y grosella, tostadas. Al agitar aparecen notas de regaliz. Toques balsámicos y menta.
Boca Estructurado, profundo. Equilibrado con taninos todavía presentes y buena acidez, con un paso en boca muy fresco. Final afrutado persistente.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
15/11/17	Consumido		

