

# Bodegas Valtoñar Malcarácter (2015)

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Valtoñar</b>
Nombre	<b>Malcarácter</b>
Año	<b>2015</b>
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla y León &gt; Ribera del Duero</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>13,90 €</b>



## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Viñificación Fermentado con levaduras indígenas procedentes de las propias uvas, acentuando su particular tipicidad. Envejecimiento Realiza una crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano. Posteriormente descansa durante al menos un año en botella para garantizar su perfecta madurez una vez sale al mercado.
-------------	--

## VIÑEDO

Viticultura	Nombre Finca El Camino Blanco. Descripción Viñedo situado en Anguix (Burgos), a 835 metros de altitud. Superficie 1,12 hectáreas. Edad Entre 25 y 80 años. Suelo Franco-arenoso y astral en profundidad, lo que proporciona a este vino un carácter mineral muy llamativo e interesante. Clima Continental con influencia atlántica. Vendimia Se realiza de forma manual y en cajas de 20 kilogramos.
-------------	--



# Bodegas Valtoñar Malcarácter (2015)

## COMENTARIO

**Comentario** Malcaracter 2015 es un vino perfecto para descubrir la cara más atlántica y fácil de beber de los tintos de la Ribera del Duero. Bajo este llamativo nombre no se encuentra un vino complicado sino todo lo contrario, ya que posee una frescura y un equilibrio envuelto en notas florales y minerales que lo convierten en un tinto francamente apetecible. Su producción, de apenas 3.000 botellas, y su escasa presencia en el mercado, hacen de él todo un descubrimiento.

## CATAS (1)

**Fecha** 9 de mayo de 2018  
**Catador** Curso De Cata  
**Puntuación** 88.0  
**Platos** Especialmente indicado con quesos, embutidos y salazones. También con carnes guisadas y a la parrilla, así como con pescados blancos en salsa o pescados azules marinados. Postres de chocolate y vainilla también son muy apropiados con este vino.  
**Notas** FICHA DE CATA DE BODEBOCA:  
**Vista**  
Capa media-alta, color rojo rubí intenso con ribetes violáceos levemente anaranjados por efecto de la microoxigenación dentro de la barrica.  
**Nariz**  
Expresivo e intenso en nariz, destacando aromas a frutos negros maduros, aromas minerales y especiados totalmente atípicos en Ribera del Duero. Tras un tiempo, evoluciona hacia aromas aún más minerales, vainillas y aromas típicos procedentes de la crianza.  
**Boca**  
Equilibrado y sabroso, con un perfecto equilibrio entre tanicidad y acidez, bien estructurado y con un tanino agradable, fresco y meloso. Fácil de beber.  
**Visual** Rojo picota madura con ribete más claro. Limpio y brillante.  
**Olfato** Intensidad aromática compleja con presencia de aromas de fruta roja madura, algo mentolado y balsámico.  
**Boca** Entrada algo cansado.con fuerte presencia tánica y poco fresco, le falta algo de acidez. En el paso se muestra carnoso, con volumen y presencia notas de regaliz y madera.  
Retronasal aparecen notas balsámica.  
Persistencia media alta.

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
9/5/18	Consumido		

