



# VALPINCIA

RUEDA | VERDEJO

## HISTORIA

**D.O. Rueda** es la región de uva blanca por excelencia, en especial de la variedad autóctona: Verdejo. El clima continental con abundante sol en el día, precipitaciones moderadas y una alta amplitud térmica nos permite crear vinos frescos, aromáticos y equilibrados.

## AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>VARIEDAD</b>	Verdejo
<b>ORIGEN</b>	<b>Rueda</b> - España.
<b>ALTURA DEL VIÑEDO</b>	690 m.s.n.m
<b>SUELO</b>	Suelos de terrazas aluviales
<b>COSECHA</b>	Manual
<b>RENDIMIENTO</b>	8,000 kg. / ha.
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	7 años. Sistema de espaldera.
<b>PRODUCCIÓN</b>	20,000 botellas
<b>ENÓLOGA</b>	Noelia Mena
<b>ELABORACIÓN</b>	Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 18°C de 10 a 12 días.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso de ligera intensidad gracias a su juventud. En nariz es aromático y fresco, con aromas de piña, hierba fresca y melocotón. Fresco y equilibrado, de peso medio y agradable acidez en boca.

<b>MARIDAJE</b>	Pollo al limón o pastas de base cremosa.
<b>ALCOHOL</b>	13%





# VALPINCIA

ROBLE | TEMPRANILLO

## HISTORIA

Valpincia rinde tributo al **Valle de Pintia**, una antigua ciudad vaccea en Padilla de Duero (Peñañiel, Valladolid) a solo 4 km de nuestra bodega.

Los vacceos dejaron huella en estas tierras circundantes al río Duero, no solo con su icónica arquitectura, sino por su notable consumo de vino y cuidado de sus viñas. Es precisamente aquí donde se ubica nuestra bodega, la cual refleja toda la personalidad de la **D.O. Ribera del Duero** en nuestros vinos.

## AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>VARIEDAD</b>	Tempranillo
<b>ORIGEN</b>	Provincias de Valladolid y Burgos, <b>D.O. Ribera del Duero</b> - España.
<b>ALTURA DEL VIÑEDO</b>	700 - 950 m.s.n.m.
<b>SUELO</b>	Suelos arcillo arenosos
<b>COSECHA</b>	Manual
<b>RENDIMIENTO</b>	6,000 kg. / ha.
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	Entre 15 y 25 años. Sistema de espaldera.
<b>PRODUCCIÓN</b>	75,000 botellas
<b>ENÓLOGA</b>	Noelia Mena
<b>ELABORACIÓN</b>	Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 26°C entre 7 y 10 días.
<b>CRIANZA</b>	6 meses en barrica de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, de color rojo picota con algunas tonalidades violáceas de capa media. Notas de frutas negras y rojas maduras como las moras y las cerezas. La nariz resulta muy limpia, de carácter frutal atractivo y directo. De cuerpo medio, buena untuosidad y taninos muy amables y redondos en boca.

<b>MARIDAJE</b>	Pastas con salsas a base de tomate y embutidos.
<b>ALCOHOL</b>	14,5%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	5 años



# VALPINCIA

CRIANZA | TEMPRANILLO



## HISTORIA

Valpincia rinde tributo al **Valle de Pintia**, una antigua ciudad vaccea en Padilla del Duero (Peñafiel, Valladolid) a solo 4 km de nuestra bodega.

Los vacceos dejaron huella en estas tierras circundantes al río Duero, no solo con su icónica arquitectura, sino por su notable consumo de vino y cuidado de sus viñas. Es precisamente aquí donde se ubica nuestra bodega, la cual refleja toda la personalidad de la **D.O. Ribera del Duero** en nuestros vinos.

## AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>VARIEDAD</b>	Tempranillo
<b>ORIGEN</b>	Provincias de Burgos, Valladolid y Soria, <b>D.O. Ribera del Duero</b> - España.
<b>ALTURA DEL VIÑEDO</b>	700 - 950 m.s.n.m.
<b>SUELO</b>	Suelos franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos.
<b>COSECHA</b>	Manual
<b>RENDIMIENTO</b>	5,000 - 5,500 kg. / ha.
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	Entre 25 y 30 años. Sistema de vaso y espaldera.
<b>PRODUCCIÓN ENÓLOGA</b>	50,000 botellas Noelia Mena
<b>ELABORACIÓN</b>	Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28°C entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días.
<b>CRIANZA</b>	12 meses en bodega de roble francés.

## NOTAS DE CATA

En la vista se observa un vino de capa e intensidad media a media alta, de color rojo cereza. En nariz presenta tanto aromas de fruta madura o confitada como algunos aromas terciarios, ricos y bien integrados como las especias dulces, producto de su larga crianza en roble francés. Cuerpo medio alto, taninos muy redondos y agradables en boca.

<b>MARIDAJE</b>	Ideal para acompañar cocina de autor.
<b>ALCOHOL</b>	14%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	7 años



# VALPINCIA

RESERVA | TEMPRANILLO



## HISTORIA

Valpincia rinde tributo al **Valle de Pintiá**, una antigua ciudad vaccea en Padilla del Duero (Peñafoel, Valladolid) a solo 4 km de nuestra bodega.

Los vacceos dejaron huella en estas tierras circundantes al río Duero, no solo con su icónica arquitectura, sino por su notable consumo de vino y cuidado de sus viñas. Es precisamente aquí donde se ubica nuestra bodega, la cual refleja toda la personalidad de la **D.O. Ribera del Duero** en nuestros vinos.

## AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>VARIEDAD</b>	Tempranillo
<b>ORIGEN</b>	Provincias de Burgos y Valladolid, <b>D.O. Ribera del Duero</b> - España.
<b>ALTURA DEL VIÑEDO</b>	820 - 950 m.s.n.m.
<b>SUELO</b>	Franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos dependiendo de las microrregiones
<b>COSECHA</b>	Manual
<b>RENDIMIENTO</b>	4,500 kg. / ha.
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	Entre 30 y 50 años. Sistema de vaso.
<b>PRODUCCIÓN</b>	10,000 botellas
<b>ENÓLOGA</b>	Noelia Mena
<b>ELABORACIÓN</b>	Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28°C entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días.
<b>CRIANZA</b>	18 meses en barrica de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de intensidad media, que con el paso del tiempo entrega colores que no hablan de juventud sino de complejidad. En nariz, aromas terciarios, ricos y bien integrados, producto de su larga crianza en roble francés. Hoja de tabaco, cedro y cuero predominan sobre los aromas de frutas maduras. En boca posee cuerpo medio, de atractiva suavidad y elegancia. Taninos bien domados y agradables. Los años en barrica y botella otorgan complejidad y delicadeza.

<b>MARIDAJE</b>	Ideal para acompañar cocina de autor.
<b>ALCOHOL</b>	14%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	10 años

LA MILLA DE ORO  
D.O. RIBERA DEL DUERO





# GRAN VALPINCIA

WINEMAKER SELECTION

## HISTORIA

Valpincia rinde tributo al **Valle de Píntia**, una antigua ciudad vaccea en Padilla del Duero (Peñafiel, Valladolid) a solo 4 km de nuestra bodega.

Los vacceos dejaron huella en estas tierras circundantes al río Duero, no solo con su icónica arquitectura, sino por su notable consumo de vino y cuidado de sus viñas. Es precisamente aquí donde se ubica nuestra bodega, la cual refleja toda la personalidad de la **D.O. Ribera del Duero** en nuestros vinos.

## AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>VARIEDAD</b>	Tempranillo
<b>ORIGEN</b>	Peñafiel, Valladolid, <b>D.O. Ribera del Duero</b> - España.
<b>ALTURA DEL VIÑEDO</b>	820 - 950 m.s.n.m.
<b>SUELO</b>	Suelos principalmente franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos
<b>COSECHA</b>	Manual
<b>RENDIMIENTO</b>	4,000 kg. / ha.
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	Más de 50 años. Sistema de vaso.
<b>PRODUCCIÓN ENÓLOGA</b>	5,000 botellas Noelia Mena
<b>ELABORACIÓN</b>	Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28°C entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días. El 30% del vino realiza fermentación maloláctica en barrica.
<b>CRIANZA</b>	12 meses en barricas nuevas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Capa oscura, de color rojo granate, con reflejos rubí profundos. En nariz, notas de gran riqueza que se extienden desde fruta negra madura hasta el cuero y el tabaco. Confituras de frutas y sutil recuerdo de especias. De cuerpo muy untuoso y persistente, de gran densidad y equilibrado. Presenta muy buen volumen de boca, un vino con taninos presentes pero muy redondos.

<b>MARIDAJE</b>	Carnes rojas y de caza.
<b>ALCOHOL</b>	14%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	10 años

