



SALTA CORRALES



VALDUNES



BODEGAS VALDUBÓN

¡Desde su nacimiento en 1997, Bodegas Valdubón ha sido pura excelencia en la producción de vinos con personalidad y complejidad!

Ubicada en las afueras de Milagros, nuestra bodega se encuentra junto al Río Riaza, que fluye desde la majestuosa Sierra de Ayllón hasta el pintoresco valle donde se encuentra Aranda de Duero, en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Además, nos preocupamos por cuidar nuestro entorno natural y estamos comprometidos con la sostenibilidad. Contamos con una depuradora de agua estratégicamente ubicada para proteger las cuencas del Riaza y del Duero. También hemos instalado 500 placas solares de alto rendimiento, generando gran parte de la energía que necesitamos. Y recogemos el agua de lluvia para reutilizarla en el riego de nuestros jardines.



SALTA CORRALES



ROBLE 2022

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AÑADA

El 2022 se caracterizó por un invierno con sus habituales lluvias y una primavera que brindó la temperatura y las precipitaciones que permitieron a las plantas muy buena brotación y desarrollo, que se vio frenado con la llegada del verano y sus altas temperaturas.

El fruto recogido fue de tamaño medio en perfecto estado sanitario, alta madurez fenólica, acidez moderada y gran intensidad aromática y peso en boca.

ELABORACIÓN

Elaborado con uva procedente de viñas de los términos de Roa y Milagros. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 6.000 kg/ha, aunque en este año raramente se alcanzó de 4.500 kg/ha.

Elaboración encaminada a obtener un vino que conserve los aromas varietales con una estructura inicial suficiente para realizar una crianza de al menos 4 meses en barrica de roble. Maceración media que permite conservar el máximo potencial aromático y una extracción suficiente para la estructura buscada.

Las fermentaciones alcohólicas y málicas se llevan a cabo al mismo tiempo empleando técnicas de coinoculación para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

La crianza del Valdubón Roble 2022 se prolongó cuatro meses en barricas nuevas de roble americano (75 %) y francés (25 %).

COUPAGE - 100% Tinta del país.

NOTA DE CATA

Vino tinto de color rojo picota con ribetes violetas y capa media-alta.

En nariz se muestra muy expresivo, pleno de frutas rojas frescas y frutas negras como las fresas y las moras mezcladas con notas de madera de su breve paso por barrica destacando el coco, vainilla y regaliz.

En boca se presenta sedoso y estructurado, lleno de taninos maduros bien pulidos en la barrica.

Entrada alegre, con buena acidez, evolución agradable y largo postgusto.

MARIDAJE - Perfecto para maridar con tapas, embutidos y carnes blancas.

SERVICIO Y CONSERVACIÓN - Entre 14 y 16 grados.

ANALÍTICA

Fecha embotellado:	Abril 2024
Alcohol:	14%
Acidez:	5,3 g/l
pH:	3,76
Azúcar residual:	< 4 g/l
Calorías (100 ml):	79 Kcal

LA GALLINA TURULECA



GODELLO SOBRE LIAS FINAS
2023

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino elaborado a partir de la variedad godello con las peculiaridades que marca la D.O. Monterrei. Macerado durante 6 horas a baja temperatura para la máxima extracción de aromas primarios, seguidamente se fermenta entre 15-18° de temperatura hasta la finalización de la misma. Por último se conserva en depósito de acero Inox sobre lias finas aproximadamente 3-4 meses antes de salir a mercado.

Wine made from the Godello variety with the peculiarities of the Monterrei DO. Macerated for 6 hours at low temperature for the maximum extraction of primary aromas, followed by fermentation at a fermented at a temperature of 15-18° until the end of the fermentation process. Finally, it is kept in stainless steel tank on fine lees for approximately 3-4 months before being put on the market.

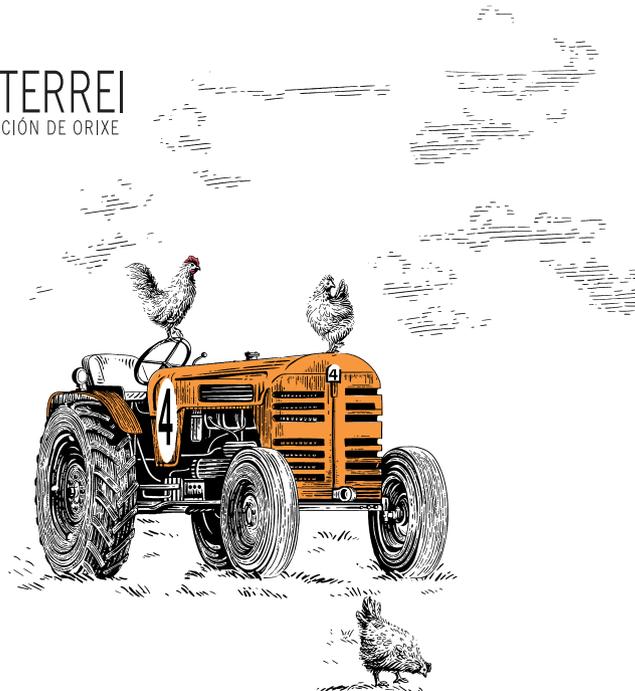
CATA / TASTING

Color amarillo pajizo, brillante, con ribete verdoso intenso.
Straw yellow colour, bright, with an intense greenish rim.

Notas de fruta de hueso, cítricos y leve evocación a frutas tropicales.
Notes of stone fruit, citrus and a slight hint of tropical fruit.

Lleno, graso, buena acidez, persistente, retronasal con notas de las frutas anteriormente descritas.
Full, unctuous, good acidity, persistent, retronasal with notes of the fruits described above.

MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





VALDUNES