

## VALENCISO CEMENTO 2020 ENVEJECIDO ÚNICAMENTE EN DEPÓSITO DE CEMENTO



### ¿Por qué preferimos elaborar en depósito de cemento?

Obtenemos vinos más elegantes: favorece la suavidad en la extracción de taninos en la fermentación. Mantiene la nariz y el color sin alteraciones, la viveza. Redondea la boca. Estabiliza naturalmente el vino, que sedimenta mejor que en inoxidable. Extiende su juventud y le da longevidad.

En VALENCISO somos expertos: todos nuestros tintos fermentan y se estabilizan en depósitos de cemento.

### ¿Cómo es este VALENCISO envejecido en depósito de cemento 2020?

Una bella oportunidad para sentir y disfrutar las bondades que confieren la elaboración y el envejecimiento en depósitos de cemento. Distinto y sorprendente.

Vivo, sabroso. Fruta confitada, redondo, muy placentero y elegante. 100% tempranillo de viñedos en cultivo ecológico en la Rioja Alta. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, fermentación maloláctica espontánea. 26 meses en el depósito de cemento.

Un vino muy atractivo y original: no es un vino joven - tiene más capas y riqueza- y no tiene nada de bodega.

Solo 10.000 botellas elaboradas

### ¿Cómo fue la cosecha 2020?

Invierno suave y lluvioso. Primavera cálida y lluviosa. Estas condiciones propiciaron la aparición de mildiu, que condicionó y marcó esta cosecha, reduciendo de forma muy importante la producción. Este descenso de la cantidad favoreció la calidad. Un año de mucha exigencia en el cultivo ecológico.

94 puntos Tim Atkin 2023

