

# VALDEPOLEO 2022

## DOBLE CARÁCTER

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos de la bodega. El vino que de él procede es un ejemplo claro de la naturaleza de la zona, pero pasando por ese tamiz personal de Carlos San Pedro. De ese doble carácter surge un vino vibrante y fresco, muy sutil y en completa armonía. Procede de un viñedo dividido en siete parcelas que se trabajan por separado desde la vendimia hasta el final de la crianza en bodega. Es entonces cuando, a través de catas a ciegas, se decide el porcentaje de cada parcela que entrará en el coupaje final. De ahí su complejidad.

**VARIEDAD:** Tempranillo.

**VINIFICACIÓN:** la fermentación se realizó en pequeños depósitos de acero inoxidable diferenciados por tipo de suelo. La fermentación maloláctica tuvo lugar en los mismos depósitos.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble francés de 225 L.

**ASPECTO:** rojo cereza apicotado, limpio, brillante.

**NARIZ:** se muestra atractivo y sugerente. Aromas profundos y cálidos, fundamentalmente de frutas rojas con sutiles frutas negras, recuerdos florales y matices terciarios. Fresco y complejo.

**BOCA:** delicado, con una entrada muy redonda. Se muestra armonioso y complejo, con cuerpo y nervio, con taninos pulidos y sin aristas. Muy equilibrado.

### PUNTUACIONES:

Robert Parker: 93 · Tim Atkin MW: 93

Guía Proensa: 96 · Guía Peñín: 94 · Guía Gourmets: 96



## FINCAS DE ORIGEN

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos en Pujanza. Un viñedo en el que cada año se realiza un preciso trabajo de parcelación siguiendo criterios orográficos. Esta viña cuenta con una extensión de 17,5 has y su altitud media es de 630 m. Su suelo es arcillo calcáreo.

**LOCALIDAD:** Laguardia, DOCa. Rioja.