Valezar

Ficha técnica

Valezar es un vino que nace del alma de la tierra, de la historia y la tradición vitivinícola. Procede de pequeños majuelos centenarios de tinto fino en La Horra, corazón de la Ribera del Duero, donde el cultivo de la vid se remonta siglos atrás. En estas laderas suaves y suelos pobres pero singulares, la viña se expresa con profundidad, complejidad y una personalidad inconfundible.

Estos majuelos se cultivan siguiendo métodos tradicionales, sin productos químicos, en un trabajo artesanal transmitido de generación en generación. Esta sabiduría ancestral permite que cada cepa cuente su historia, reflejando el paisaje y el carácter del terroir. El clima extremo obliga a la planta a un esfuerzo constante, regalándonos uvas de una calidad excepcional.

Equilibrio en un ciclo desafiante

La añada 2021 comenzó con un octubre lluvioso y temperaturas suaves que favorecieron la acumulación de agua en el subsuelo.
En enero, la borrasca "Filomena" trajo intensas nevadas y temperaturas de hasta -12 °C, actuando como desinfectante natural frente a plagas. El resto del invierno fue suave, dando paso a una primavera fría con heladas puntuales en abril que afectaron algunas yemas, las cuales finalmente brotaron a inicios de mayo.
El verano fue seco, con una intensa ola de calor hasta septiembre, suavizada por tormentas ocasionales que aportaron el agua necesaria para una maduración óptima.

Elaboración tradicional

La vendimia se llevó a cabo a comienzos de octubre, recolectando la uva en las primeras horas del día para que llegara fría a la bodega. Los racimos, enteros, se encubaron y se pisaron de forma tradicional.
La fermentación se inició espontáneamente gracias a las levaduras autóctonas, sin aditivos.Se realizaron bazuqueos periódicos de forma manual, únicamente con las manos, para sumergir los racimos. La fermentación maloláctica, también espontánea, tuvo lugar en barricas de roble, donde el vino permaneció durante 18 meses sin trasiegos, con battonages semanales.
El embotellado se realizó en junio de 2023, sin filtrado ni estabilización física o química, dando lugar a una producción limitada de 2.850 botellas de 0,75 l y 5 botellas de 3 l.

Notas de cata

Presenta un atractivo color granate con reflejos violáceos. En nariz es envolvente, con una intensidad aromática desbordante: frutas rojas y negras como fresas, moras, frambuesas y arándanos; agradables notas florales de violeta que evocan recuerdos de infancia; notas especiadas como clavo, canela y vainilla; sutiles aromas de monte bajo y un fondo mineral. Muy profundo y complejo, casi etéreo. En boca se muestra estructurado y sedoso, con gran riqueza de matices y un final largo y persistente.

DOMINIO DE MONTELAHORRA

Ctra Burgos · La Horra (Burgos)

947 542 057

info@montelahorra.com