

Marqués de Valdueza tinto 2006

Producido en la finca "Perales de Valdueza", en las proximidades de Mérida, Extremadura, este vino tinto, enmarcado dentro de los Vinos de la Tierra de Extremadura, es el resultado final de mezclar las variedades de uva Cabernet- Sauvignon y Syrah.

La finca, que pertenece a Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, Marqués de Valdueza, y a la misma familia desde hace varios siglos, cuenta con una extensión de 18 hectáreas de viñedos y está dedicada al cultivo de la vid desde hace muchas generaciones.

El enólogo asesor, Dominique Roujou de Boubée, Doctor en Enología por la Universidad de Burdeos, Gran Premio de la Academia Amorim al mejor trabajo de investigación enológica 2003, y colaborador de Jean Claude Berrouet y Denis Dubourdieu en Francia o de Álvaro Palacios en España, comenta que *"las proporciones usadas cada año dependen de las características finales de las cosechas, concretamente en el caso de este tinto del 2006, no hemos empleado una de las variedades que también cultivamos, la Merlot"*.

En cuanto al vino, impacta visualmente por la intensidad de su color casis con reflejos púrpuras. La primera nariz se abre con una armoniosa combinación de frutos rojos y de especias, dando una impresión de frescura. Al agitar la copa, el aroma se hace más preciso, más complejo, revelando fresa, casis y crema de mora. Los toques florales y resinosos de pimienta rosa se mezclan con los de pimienta negra y clavo.

En boca, el vino es sabroso, caracterizándose por su toque carnoso, suave y equilibrado. La boca aparece voluminosa, pero sin pesadez, y densa, sin agresividad. Posee un final largo, con recuerdos a frutos frescos, café y con matices especiados. Los taninos están ligeramente presentes y bien integrados para un crianza de doce meses con un 46% de barricas nuevas y 54% de barricas de un año, todas de roble francés.

www.marquesdevaldueza.com

