

# LOS TRES DONES

## 2014



Valdemonjas

*Terruños de Privilegio*

Valdemonjas es un proyecto familiar basado en valores como humildad, tradición, compromiso, orgullo y pasión. Nace con la voluntad de resaltar los valores de un patrimonio vitivinícola único. Creemos en una viticultura paciente y sostenible – ecológica. Creemos en un trabajo humano respetuoso con la planta y su terruño. Creemos en unos conceptos enológicos potenciadores de estos valores atesorados en una uva resultante de estos esfuerzos. El resultado, vinos comprometidos que no dejan indiferentes. Vinos sugerentes para momentos sugerentes..

# 2014

## LOS TRES DONES

**Pago de Valdemonjas**, un pequeño barco vecino natural del viñedo de Vega Sicilia, totalmente aislado por las laderas de la segunda terraza del Duero. Los suelos, formados por los arrastres de los cantiles circundantes, son extraordinariamente heterogéneos. Esto, unido a desniveles y exposiciones (levante, poniente), produce terruños muy específicos



Terruños identificados por sus peculiaridades y fortalezas, el frescor del patio, los aromas de Platea, lo profundo de anfiteatro y la potencia y complejidad del balcón. Rasgos imprescindibles, esenciales para la gran enología: peculiaridad, complejidad y personalidad.

### Los Tres Dones ...

Vino de refinada elegancia, potencia y complejidad. Uvas intensas, frutos concentrados y explosivos, procedentes de las laderas privilegiadas de la finca de Valdemonjas (Balcón, Platea ) y en esta añada de El Nogal de la Valera, de maduraciones intensas y equilibradas.

Fermentadas y maceradas según mandan los cánones de la tradición en micro recipientes. Vinos estructurados pero amables, de carácter, sigilosamente arropados y educados de 12 a 14 meses en los mejores robles franceses.

### Añada 2014

Si la viña tiene algo grande es que es agradecida, si la sabemos tratar, y rencorosa, si no la mimamos como se debe. La viña viene marcada por lo que se le hizo el año anterior: el ejercicio 2013 fue benévolo en lluvias, en temperaturas y en enfermedades; así, en 2014 viene cargada de vigor, fruta exuberante.

El 2014 promete maneras, una maduración óptima en forma y en tiempo, fruto de una climatología extraña que fue compensando unos extremos con otros, haciendo de ellos una media muy interesante. Partimos de una primavera precoz muy calurosa nivelada después por un verano que quiso ser en algunos momentos y, en otros, no fue. El resultado: un fruto interesante con una maduración pepita/hollejo/pulpa perfecta y equilibrada.

Para Los Tres Dones 2014, vendimiamos ya en Octubre doce días después de iniciada la vendimia. Esperamos con paciencia buscando esa maduración ligeramente sobre maduro, tanino redondo y potente que luego tanto agradece el paladar. Desgranamos y seleccionamos profundamente dejando solo lo sublime, a barricas de 500l todo inertizado y refrigerado.

Fue una fermentación franca seguidos tres días más de maceración ligera y un prensado muy suave, para extraer solo la flor del vino. La maloláctica se inició lentamente sin problemas, en barricas.

La crianza se llevó en barricas de 225 litros buscando no saturar el vino de madera, redondearlo y acompañarlo. Embotellamos a finales de Mayo del 2016.

*La etiqueta:*

**LOS TRES DONES: Elegancia, complejidad y potencia**



“El diseño de las etiquetas quiere reflejar los conceptos de la bodega –familiar, emocional, naturaleza, cultura, historia y artesanía – mediante un lenguaje sencillo y emotivo, mucho espacio en blanco como símbolo de cultura y una exposición más literaria que mercantil” Pati Núñez, diseñadora gráfica.

Tres golondrinas, las tres virtudes que tienen las uvas de estos escogidos pagos, equilibrio, madurez y dulzura de taninos.

## LOS TRES DONES 2014



Vino de refinada elegancia, potencia y complejidad. Uvas intensas, frutos concentrados y explosivos, procedentes de las laderas privilegiadas de la finca de Valdemonjas (Balcón y Butaca ) de maduraciones intensas y equilibradas ensamblados en un 20% en esta añada con la potencia y sutileza de El Nogal de la Valera

### Nota de Cata

**Vista:** Cereza intenso, bien cubierto

**Nariz:** Aromas potentes y complejos de frutas negras maduras sin ser confitadas. Ligeros toques de madera balsámica , notas tostadas, ahumadas, llenas de tofes y cacaos.

**Boca:** Elegante y fresco de frutas negras maduras que conservan frescor y acidez. Maderas balsámicas presentes, de taninos muy finos dulces golosos y elegantes y cacao de ligeros tostados. Vino de volumen y larga persistencia.

Temperatura de servicio: 18-20º C

Tiempo de conservación: Más del 2020

Óptimo de consumo: A partir finales 2016

### Otras características

Tipo de uva: Tempranillo, Espaldera poda cordón Royat doble, edad más de 15 años.

Pagos: Valdemonjas, (Quintanilla de Arriba), Terruños ( Balcón y Palco); El Nogal de la Valera (LaHorra)

Tipos de suelo: Calizo de pH superiores a 8,2 de profundidad media, cantiles con exposición Norte de textura fina permeables, sobre Gredas y arcillas rojas profundas.

Grado: 14.5% Vol.

Elaboración: Fermentación alcohólica: Barrica abierta, malolactica natural en barrica.

Crianza 14 meses en barricas fundamentalmente de 225l de Roble Francés y en botella desde Abril 2016.

Botella: Borgoñona Terra 75, de 75 cl. y Bourgogne tradition 2 de Magnum

Producción total: 3350 Botellas de 0,75 l / 325 Magnum

Caja: Cartón 6 botellas tumbadas / Caja Madera 1 Bot