

VALTRAVIESO RUPTURE



ORIGEN: CASTILLA Y LEÓN
VARIEDAD: CABERNET Y MERLOT
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

En Valtravieso apostaron por la máxima calidad de las uvas, que procede de un cuidado cada vez más exhaustivo de su viñedo mayoritariamente calizo situado a 950 metros sobre el nivel del mar. En primavera, el equipo técnico se reúne junto al propietario, dirección comercial y dirección de marketing para realizar los ensamblajes que llevará cada vino. Durante este proceso, hubo un hecho que llamó la atención a todo el equipo de cata: un vino ensamblado que contenía merlot y cabernet sauvignon a partes iguales destacó sobre los demás.

Rupture es una apuesta de la propiedad Valtravieso para lanzar al mercado un vino que es reflejo de su terroir único en altura, queriendo dar protagonismo a partes iguales a dos variedades que se han expresado con enorme calidad en la añada. Rupture rompe con las reglas del Consejo Regulador de Ribera del Duero, y nace para tener personalidad propia dentro de Castilla y León y para ser un referente en la gama de los vinos de Valtravieso. 12 meses de roble francés.

CATA:

COLOR: Precioso color granate.

AROMA: Destaca en nariz por su intensidad, complejidad y frescura, percibiéndose aromas primarios varietales como la grosella roja, el cassis y la frambuesa; y flores como la violeta, que se completan con una paleta aromática que nos recuerda a una caja de puros, higos y a notas balsámicas.

SABOR: Al degustarlo nos encontramos con un vino longitudinal, de excelente acidez, una buena estructura y con un tanino aromático que nos hace alargar el vino.

