

## VALENCISO 2018

### Cemento

## ENVEJECIDO ÚNICAMENTE EN DEPÓSITO DE CEMENTO



Distinto y sorprendente, una bella oportunidad para sentir y disfrutar las bondades que confieren la elaboración y envejecimiento en depósitos de cemento

En VALENCISO somos expertos: todos nuestros tintos fermentan y se estabilizan en depósitos de cemento.

### ¿Por qué se dejó de utilizar el cemento?

Hasta la llegada del acero inoxidable los depósitos de cemento eran habituales. Necesitaban mucho mantenimiento, no tenían control de temperatura, y se construían in situ: normalmente adosados a las paredes de la bodega, quedando para siempre en un lugar fijo dificultando cualquier cambio.

La acidez del vino atacaba las paredes del depósito de cemento, produciendo abrasiones y profundos desconchones, que iban a más, muy difíciles de limpiar. Se convertían en focos de suciedad y contaminación que podían originar olores defectuosos.

El acero inoxidable no necesitaba mantenimiento, daba imagen de modernidad, admitía control de temperatura en fermentación, el depósito era móvil, se podía quitar o cambiar de sitio, y era inerte frente a la acidez del vino.

### ¿Por qué preferimos el cemento?

Obtenemos vinos más elegantes: favorece la suavidad en la extracción de taninos en la fermentación. Mantiene la nariz, el color y la viveza sin alteraciones. Redondea la boca. Estabiliza naturalmente el vino, que sedimenta mejor que en inoxidable. Extiende su juventud y le da longevidad.

El inoxidable interacciona con el vino: el factor principal es la ionización. Además los ruidos generan miles de micro-vibraciones que atraviesan las delgadas paredes de acero, al igual que los cambios de temperatura. La evolución del vino es más aleatoria y rápida.

En el cemento no hay ionización, la protección acústica y la inercia térmica son enormes.

### ¿Cómo es este VALENCISO envejecido en depósito de cemento 2018?

Vivo, sabroso, fruta confitada, largo, redondo, muy placentero y elegante. 100% tempranillo de viñedos en cultivo ecológico, fermentación alcohólica con levaduras nativas, fermentación maloláctica espontánea en depósito de cemento vitrificado con control de temperatura, donde ha envejecido durante dos años y medio.

