

## Dossier informativo Valdespino

### Historia

El origen de la Bodega Valdespino es antiquísimo. Cuentan las crónicas de la época que de los esforzados 24 caballeros que combatieron al lado del Rey Alfonso X El Sabio en la reconquista de Jerez de la Frontera de los árabes, en el año de gracias de 1264, uno de ellos era Don Alfonso Valdespino, a quien una vez finalizada la reconquista y como a los restantes caballeros, el Rey premió con la cesión de tierras y fincas en la ciudad de Jerez, iniciándose así la larga tradición de los Valdespino vinculados con el vino de Jerez.

Aunque desde el año 1430 ya existía actividades comerciales, mercantilmente y como Sociedad Anónima nace la firma A.R.Valdespino en el 1875. En Mayo de 1883 entra en la Real Orden de Proveedores de la Real Casa y también son proveedores de la Real Casa de Suecia desde 1932.

### El viñedo: “Macharnudo Alto”

La viña Macharnudo Alto, de 56.2 hectáreas, está localizada a unos 5 kilómetros al noroeste de Jerez, en el centro de la comarca, en la zona privilegiada del Jerez Superior dentro del célebre Pago Macharnudo.

Se encuentra a unos 135 metros sobre el nivel del mar y orientada al suroeste con una pendiente del 10%, en la cual destaca la singularidad de su tierra blanca, la "albariza", arquetipo de suelo de la zona de producción de la Denominación de Origen de Jerez.

El suelo se compone de un mosaico de depósitos de diversos períodos del terciario y del cuaternario, de una composición triásica, muy pobre, que explica la existencia de zonas desérticas en el mismo corazón de la viña. Se trata de un terreno muy calizo de origen orgánico, formado por la sedimentación de enormes capas de algas diatomeas. Éstas poblaban el fondo del mar, que cubría esta zona en el Oligoceno superior.

Su sorprendente blancura en la superficie, que le concede su nombre, se convierte en color amarillento a un metro de profundidad y azulado a cinco metros. Gracias a su alto contenido de carbonato cálcico, su textura arcillosa no se resquebraja. Blanda cuando está húmeda, forma duros terrones cuando está seca. Bajo la lluvia absorbe la humedad como una esponja. Cuando vuelve a secarse, a causa de las altas temperaturas, forma una capa que limita poderosamente la evaporación y bajo la cual el agua absorbida queda aprisionada.

Esta reserva de humedad contribuye al desarrollo de las raíces de la viña, que invaden el suelo hasta más de cuatro metros de profundidad, y permite a la planta suministrarse agua en la medida de sus necesidades.



## Dossier informativo Valdespino

**Clima:** El Clima corresponde al de una zona meridional cálida, con importante influencia del Océano Atlántico. El viento de poniente es el que aporta a la cepa la humedad marítima, regando durante las madrugadas la viña con los rocíos o blanduras. Ello actúa como un factor moderador, atenuando el efecto de los vientos cálidos de levante.

La vid soporta en período activo una temperatura media de 17,5º centígrados. La región goza anualmente de casi 300 días de sol despejado e intensa luminosidad. La pluviosidad alcanza una media de 600 l/m<sup>2</sup>, y se concentra en su mayor parte entre los meses de octubre a mayo, proporcionando al suelo las reservas de agua que serán utilizadas por la planta en los meses secos del verano. El mes de septiembre suele ser seco, factor favorable para la maduración y sanidad de la uva. Estas condiciones climáticas favorecen el óptimo desarrollo de las plantas y la perfecta maduración de la uva hasta el momento de la vendimia.

**Variedad de uva:** Gracias a sus especiales características vitícolas y enológicas se utiliza la variedad de uva Palomino. Constituye una singularidad más de la viticultura del Jerez, a la que está muy bien adaptada, y su especial cultivo sobre la albariza da lugar a productos de gran calidad.

Tiene abundantes sinonimias: Albán, Albar, Horgazuela, Jerez, Jerez fina, Listán, Listán común, Palomino, Palomino de Chipiona, Palomino del pinchito, etc. Su cultivo es muy antiguo en la zona, por lo que debe considerarse autóctona.

### Procesos de elaboración

La planta de vinificación se encuentra ubicada en la Bodega José Estévez, a diez minutos de la viña Macharnudo Alto. El proceso de obtención del mosto comprende cuatro fases distintas: despalillado, estrujado, escurrido o desvinado y prensado.

La uva es transportada en pequeñas cubas (4.000 kg de capacidad) y depositada en tolvas de acero inoxidable de alta capacidad de recepción. La tolva mediante un tornillo sin fin transporta la uva hasta la despalilladora, en la cual es despalillada un 70%. Los palillos son transportados a una cuba al exterior mediante un aspirador y la uva molida es conducida a un depósito autovaciante refrigerado.

Durante su bombeo se le inyecta una pequeña proporción de sulfuroso. El mosto obtenido del autovaciante por gravedad (sin presión), es enfriado mediante un intercambiador y conducido a otro depósito refrigerado, en el cual se le realizan análisis y correcciones para conseguir las mejores condiciones de fermentación.

**Fermentación en barrica.** La fermentación tiene lugar en botas de roble americano de 600 litros de capacidad. Se utilizan siempre las mismas botas, las cuales hasta ese mismo momento ha contenido vino bajo crianza biológica. Para poder controlar la temperatura de fermentación, estas no se llenan de una sola vez, el mosto refrigerado es introducido en varias veces.

Una vez terminada la fermentación, se obtiene un vino entre 11-13º de alcohol e inmediatamente la levadura de flor invade la superficie del vino, lo protege del oxígeno y comienza a transformar sus componentes.

Después de pasar un tiempo bajo estas condiciones, el vino se saca y se separa de sus lías, se lava muy bien la bota y se vuelve a meter el mismo vino, pero este ya alcoholizado a 15.5º. En este estado de sobretaba, el vino permanece entre 9 a 12 meses para pasar luego a las Soleras de Inocente y Tío Diego.

## Dossier informativo Valdespino

### Crianza y envejecimiento

El vino se dispone en tandas de botas clasificadas por su vejez. El vino de mayor vejez constituye la "solera", el de vejez inmediatamente menor, la primera criadera, el de vejez inmediatamente menor que éste, la segunda criadera, y así sucesivamente.

La crianza de todos los tipos de vinos se realiza según el sistema tradicional de Criaderas y Soleras, por virtud del cual, la extracción o saca del vino envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada, y la reposición o rocío se realiza con vino de otro nivel de envejecimiento.

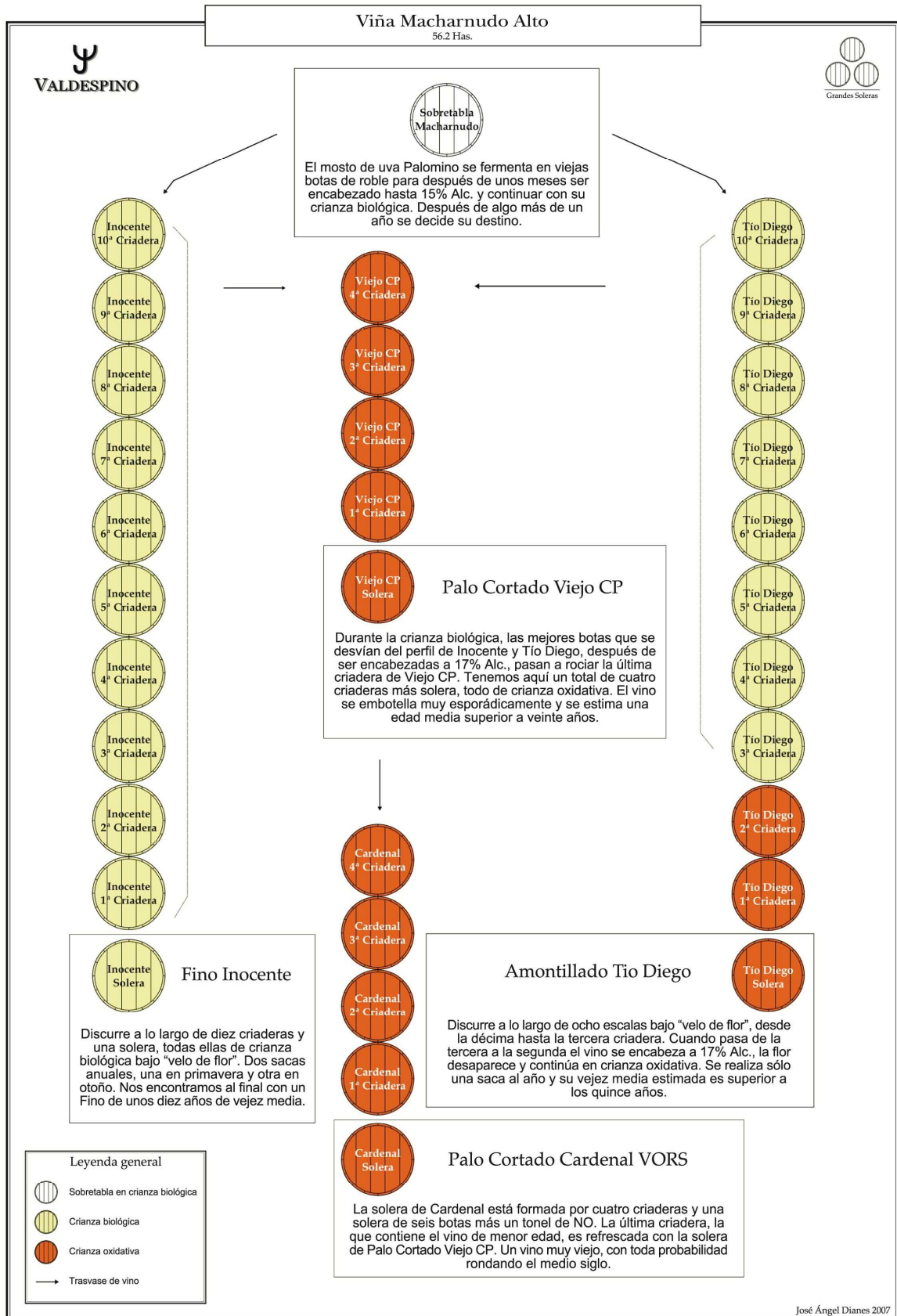


Tanto la criadera más joven del amontillado como la del palo cortado, se rocía con vino de crianza biológica previamente alcoholizada a 17% vol. Comenzando de esta manera el periodo de crianza oxidativa.

**Control del estado del vino.** Previamente a la saca de vino, se procederá a su revisión para comprobar su estado. Para ello se irán sacando muestras de todas y cada una de las botas por medio de una venencia y el enólogo las irá catando.

Si una bota presenta alguna anomalía en el examen organoléptico, se sacará una muestra para su análisis particular y será marcada. Según los resultados analíticos, y a juicio del examen organoléptico del enólogo, esta vasija se podrá someter a un procedimiento de limpieza y desinfección de botas.

Dossier informativo Valdespino



## Dossier informativo Valdespino

### Controles de calidad

Nuestro objetivo es obtener productos de alta calidad, minimizar el uso de productos agroquímicos y disminuir los residuos. Desde Valdespino se emiten registros de análisis de uva, de mostos, de sacas y análisis de cabeceos. Así como análisis de estabilización, y de producto terminado.

Diariamente se guardan los tickets de Pallets de botellas utilizadas ese día, cajas de tapones utilizadas y cajas de cápsulas utilizadas.

Cada responsable del plan de calidad comprueba la trazabilidad durante todo el proceso, de manera que se ajuste a lo que previamente se ha establecido y para que, en caso contrario, se efectúen las acciones correctoras oportunas informando al Jefe de Calidad, para que pueda tener dicha información en el sistema.

A lo largo del proceso, la Directora de Enología y el Jefe de embotellado verifican que la trazabilidad se realiza según lo establecido en el procedimiento de ejecución. El Jefe de Calidad y Medioambiente valora mediante auditorias internas del sistema si la trazabilidad entre materias primas y productos es correcta, las auditorias se realizan una vez al año y su registro se encuentra en el sistema de calidad de José Estévez, S.A.

El producto a embotellar procedente de la nave de procesos se conduce mediante tuberías de acero inoxidable a la planta de embotellado el cual es embotellado bajo atmósfera inerte. Previo al llenado, el vino pasa por tres etapas de filtración. Los palets de botellas (limpias) se desplastifican manualmente, el resto de movimientos que siguen, se efectúan por arrastre de forma automática por la despaletizadora. Una vez despaletizada, para evitar la presencia de cualquier partícula extraña dentro de la botella, estas se transportan hasta la sopladora. El aire utilizado es sanitario y previamente filtrado.

El filtro se esteriliza en el laboratorio una vez al mes y semanalmente el Jefe de Laboratorio realiza un control microbiológico. A continuación las botellas pasan a la llenadora. El llenado y taponado del producto se realiza mediante un monoblock de soplado, llenado y taponado. Las botellas llenas y taponadas pasan a través de un control de nivel de llenado y de taponado, el cual rechaza botellas altas o bajas de nivel, ausencia de tapón y tapón defectuoso.

Para ampliar información contactar con:

Ignacio Ordóñez Pereira  
Dpto. Comunicación Grupo Estévez  
646 544 907 [iop@grupoestevez.com](mailto:iop@grupoestevez.com)

## Dossier informativo Valdespino

### Algunos productos:

## Fino Inocente

**Variedad:** Palomino fino.

**Viña:** Macharnudo Alto. Cepas de 25 años de edad.

**Suelo:** Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

**Elaboración:** Recolección manual de la uva. Fermentación en botas de roble americano del mosto yema. Permanece con sus lías bajo velo de flor entre 2 y 3 meses. Después de su clasificación y deslío es alcoholizado a 15.5º, permaneciendo como sobretabla mínimo un año antes de pasar a la última criadera.

**Tipo de crianza:** Biológica (bajo velo de flor)

**Número de escalas:** 10 Criaderas + Solera

**Sacas/Año:** 2 Otoño/Primavera

**Edad Media:** 10 años

**Alcohol** 15 % vol.

**Acided total:** 3,5 g/l Ac. Tartárico

**Azúcar residual** <1 g/l

**Cata:** Amarillo pajizo de intensidad media baja. Punzante, delicado y complejo, con evidentes notas almendradas y autolisis. Entrada suave, recorrido sabroso (mantecoso), con estructura, volumen y carácter pero al mismo tiempo fresco y salino. Vino largo y con persistencia.

**Gastronomía:** En copa balón. Como aperitivo, mientras se cocina, y acompañando toda una comida con él.

Ideal acompañante de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada. Muy interesante observar su evolución con los años. El vino irá subiendo en intensidad de color, ganando en profundidad y complejidad y seguirá siendo disfrutable durante muchos años.



## Dossier informativo Valdespino

# Amontillado Tio Diego

**Variedad:** Palomino fino.

**Viña:** Macharnudo Alto. Cepas de 25 años de edad.

**Suelo:** Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

**Elaboración:** Recolección manual de la uva. Fermentación en botas de roble americano del mosto yema. Permanece con sus lías bajo flor entre 2 y 3 meses. Después de su clasificación y deslío es alcoholizado a 15.5º, permaneciendo como sobretabla mínimo un año antes de pasar a la última criadera.

**Tipo de crianza:** Biológica (bajo velo de flor) + Oxidativa

**Número de escalas:** 10 Criaderas + Solera

**Sacas/Año:** 1 Invierno

**Edad media:** Más de 14 años (8 biológica + 6 oxidativa)

**Alcohol:** 18 % vol.

**Acided Total:** 4,3 gr/lAc. Tartárico

**Azúcar residual:** <2 g/l

**Cata:** Ámbar de intensidad media. Claros recuerdos de su crianza bajo Flor, frutos secos (avellanas) con un elegante toque de caramelo toffe. Muy seco, amplio y de acidez equilibrada.

**Gastronomía:** Como aperitivo y acompañando sopas, carnes blancas, y pescado azul. Combina a la perfección con verduras (espárragos y alcachofas)



## Dossier informativo Valdespino

### Palo Cortado Cardenal

**Variedad:** Palomino fino.

**Viña:** Macharnudo Alto. Cepas de 25 años de edad.

**Suelo:** Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico

**Elaboración:** Procede de las mejores botas que se desvían del perfil de Inocente y Tío Diego (en fase de crianza biológica). El vino se vuelve a encabezar por encima de los 17 % vol. reconduciéndose hacia la crianza oxidativa en la última criadera de la Solera del Viejo CP. Después de pasar por toda la Solera del Viejo CP, botas señaladas pasan a rociar la última criadera del Cardenal.

**Tipo de crianza:** Biológica (bajo velo de flor) + Oxidativa

**Número de escalas:** 4 Criaderas + Solera (6 botas +1NO)

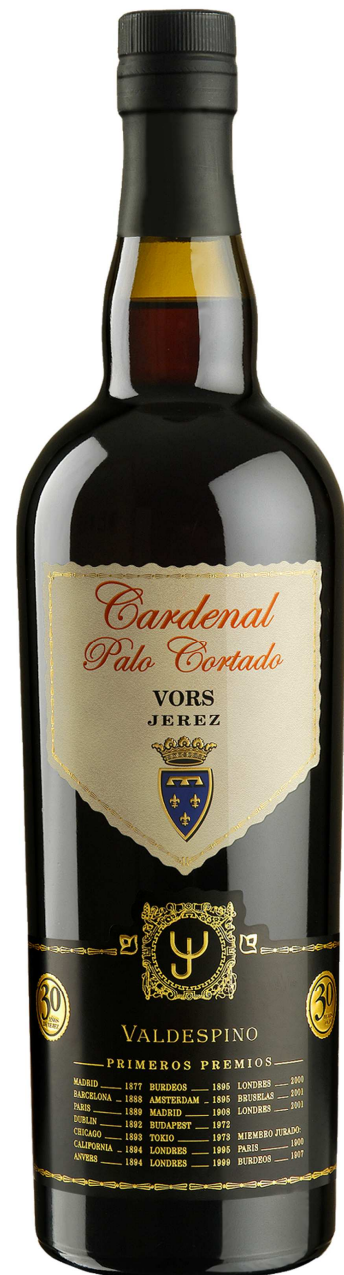
**Edad Media:** Categorizado como V.O.R.S. (más de 30 años)

**Alcohol:** 20.5 % vol.

**Acided Total:** 8.5 gr/lAc. Tartárico

**Extracto seco total:** 49 g/l

**Cata:** Caoba intenso. Gran complejidad y variedad de matices. Muy potente, profundo y voluminoso, presentándose las notas aromáticas en el retrogusto con una expresión suave y delicada, en un final placentero y duradero. Muy serio y muy largo, con carácter y personalidad única





## Dossier informativo Valdespino

### Palo Cortado Viejo CP

**Variedad:** Palomino fino.

**Viña:** Macharnudo Alto, Cepas de 25 años de edad.

**Suelo:** Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

**Elaboración:** Procede de las mejores botas que se desvían del perfil de Inocente y Tío Diego (en fase de crianza biológica). El vino se vuelve a encabezar por encima de los 17 % vol. reconduciéndose hacia la crianza oxidativa en la última criadera de la Solera del Viejo CP.

**Tipo de crianza:** Biológica (bajo velo de flor) + Oxidativa

**Número de escalas:** 4 Criaderas + Solera

**Sacas/Año** Limitada

**Edad Media:** más de 25 años

**Alcohol:** 19.5 % vol.

**Acided Total:** 5.3 gr/lAc. Tartárico

**Extracto seco total:** 21 g/l

**Cata:** Caoba de intensidad media. Intenso a frutos secos (avellanas, nueces), vinoso, de gran finura. Redondo, seco, untuoso y con un largo postgusto en el que suelen aparecer notas especiadas, de vainilla y frutos secos.

**Gastronomía:** "Vino de meditación", ideal para su lenta degustación, Puede acompañarse de algunos frutos secos, quesos curados y, en la mesa, consomés, guisos o carnes gelatinosas (rabo de toro, carrillada...)

