



91  
PEÑÍN

*Balsámico, especiado, elegante.  
Fiel reflejo de la Ribera del Duero.*



#### COSECHA

Un año con grandes oscilaciones meteorológicas. Tras un invierno suave y sin heladas, la primavera y el verano trajeron temperaturas más altas y menos precipitaciones de las habituales. En septiembre y octubre destacaron los días soleados y calurosos, con una excepcional maduración de la uva. Los vinos de esta cosecha destacaron por su impresionante intensidad colorante y marcada expresión, gran equilibrio y potencial tánico durante la maduración fenólica de las bayas, apuntando una magnífica longevidad.

#### VIÑEDO Y UVAS

100% Tinta del País de nuestras parcelas Fuentecojo, Otero Joven y La Cueva que circundan la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros. Vendimiamos las uvas manualmente a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son más bajas, cortando sólo los racimos en perfecto estado de maduración y sanidad y manteniendo la integridad de los granos hasta su entrada en bodega en pequeñas cajas de 20 kg.

#### CRIANZA

Tras su paso por la mesa de selección, un suave despalillado y estrujado, y unos días de maceración prefermentativa, la uva pasó a los depósitos donde realizó la fermentación alcohólica. Tras 16 días de fermentación, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales. La crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y el resto, en roble francés de dos vinos. Se realizaron tres trasiegos por el método tradicional. Embotellado en abril de 2017.

#### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Un vino especial para segundos platos de carne con textura crujiente. Asados y guisos especiados. Carnes a la brasa lechazos y caza mayor. Quesos ahumados y curados.

#### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol (Volumen)	pH	Az Reduc.	IPT
14.5%	3,85	1.50 g/l	82

150 cl	75 cl
6	12 6

#### CATA

Color picota negra cerrado, casi negro, limpio y brillante, capa alta. En nariz, alta intensidad de frutos del bosque maduros, grosellas, moras, de flores de violetas e hinojo, con un fondo complejo de especias dulces, laurel, aceituna negra, regaliz, cedro, incienso, hoja de tabaco y polvo de cacao. En boca es potente, de gran estructura y equilibrio, mineral, con una agradable acidez y taninos cremosos que dejan un paso noble y elegante. Largo retrogusto con notas de frutos negros maduros, regaliz y entrada a panadería con una agradable sensación final.