

áster

ÁSTER CRIANZA 2009

LA COSECHA

Esta cosecha sobresale por la magnífica sanidad del viñedo y la pausada maduración de nuestras uvas, con un perfecto desarrollo de los componentes fenólicos una vez alcanzado un óptimo nivel de azúcares. Gracias a la bonanza meteorológica pudimos seleccionar la fecha idónea para la vendimia de las diferentes parcelas de Áster, que coincidió con la óptima maduración de cada zona. Las uvas accedieron a la bodega con buenos parámetros de color, un grado alcohólico y una acidez equilibrada y, además, con un elevado nivel de tanino dulce. Una cosecha que todo apunta será considerada como una de las grandes en Ribera del Duero y que fue calificada como 'Excelente'.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de las parcelas Fuentecojo y El Caño que circundan la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco limosos con una altitud cercana a los 780 metros.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras un cuidadoso seguimiento de la maduración de estas parcelas, las uvas fueron recolectadas a mano y trasladadas a bodega en pequeñas cajas. Completado su despalillado y estrujado, las uvas pasaron a depósitos donde realizaron la fermentación alcohólica. Por primera vez, el 50% del vino ha realizado la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Otra gran novedad en su elaboración es que la crianza se desarrolló exclusivamente en barricas de roble francés nuevo (70%) y el resto en barricas de roble francés de dos vinos, durante 22 meses. Es la primera vez en la trayectoria de Áster que se emplea únicamente roble francés para la crianza en barrica. Este vino se trasegó en tres ocasiones por el método tradicional, de barrica a barrica. Fue embotellado en julio de 2012.

CATA

Rojo picota capa alta, con borde rubí. Muy aromático, dominan las notas de frutas negras y rojas sobre un fondo de moca, toffee, cedro, torrefactos y regaliz. En boca se presenta armonioso, potente, con un elevado componente de taninos dulces muy marcados. Su permanencia en botella está proporcionando un amplio y elegante retrogusto. Un brillante ejemplo de un gran vino de la Ribera del Duero que constituye una agradable compañía con segundos platos de carne con textura crujiente, guisos especiados y quesos ahumados, muy curados, fuertes y secos.



- Grado: 14,5 % en vol.
- pH: 3.72
- Az. reduc: 1,6 g/l
- IPT: 76

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

