



Fiel reflejo de la Ribera del Duero. Elegante.

COSECHA

Tras un invierno más seco que en años precedentes, las temperaturas frescas de la primavera ralentizaron la brotación. El caluroso verano propició un equilibrio óptimo de nuestras viñas. Los últimos días de maduración fueron también cálidos y con noches frescas, aportando a los vinos estructura, volumen y sanidad excepcional. Esta añada fue calificada como ‘Muy Buena’, con todas las características necesarias para el envejecimiento de este vino.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

100% Tinta del País de nuestras parcelas Fuentescojo, Otero joven y La Cueva que rodean la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros.

El 15 de octubre iniciamos la vendimia manual, en pequeñas cajas de 20 kg, con una primera selección en el campo de los mejores racimos, con un perfecto estado de maduración y de sanidad. En bodega realizamos una nueva selección en mesa. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva pasó a los depósitos donde realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28°C. Tras 16 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barricas de roble francés con battonages semanales durante dos meses. La crianza fue de 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en febrero de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol pH
14,5% Vol **3,80**

Acidez Total Az. Residual
5,30 g/l **1,5 g/l**

MARIDAJE

Aperitivos, verduras y arroces. Aves y caza de pluma. Guisos de pescado. Quesos cremosos y poco curados. Cordero asado.

NOTAS DE CATA

Color granate con bordes cereza picota de capa media alta, limpio y brillante. En nariz aparecen recuerdos a sotobosque y frutas negras —zaramora, grosella y ciruela negra— con un fondo especiado con recuerdos a cedro, regaliz, pimienta negra y nuez moscada. En boca aporta equilibrio y elegancia, mostrando la potencia y estructura de un Ribera del Duero con un paso de boca fresco y un final noble y amable, siendo un gran reflejo de la expresión de nuestro viñedo. Retrogusto largo y sabroso.