



## Fiel reflejo de la Ribera del Duero. Elegante.

### COSECHA

La brotación comenzó a finales de abril, con un desarrollo vegetativo óptimo debido a la bonanza meteorológica durante la primavera. El reducido número de precipitaciones significó un menor número de racimos por cepa y un tamaño de grano más pequeño en una cosecha de gran calidad, debido a la buena relación de superficie de hollejo respecto al volumen de baya. Una situación determinante para definir esta añada, cuya calificación oficial fue *Excelente*.

### VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

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

Iniciamos la vendimia el 8 de octubre, aprovechando las mañanas frescas y una vez que las uvas alcanzaron su grado de maduración óptimo, de forma manual en cajas de 20 kg y seleccionando en la viña los mejores racimos. Ya en bodega, realizamos una nueva selección manual, eliminando los menos adecuados para esta elaboración. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva realizó la fermentación alcohólica a menos de 28° C. Tras 19 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló durante 16 meses en barricas de roble francés nuevo (75%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en mayo de 2021.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH	
15% Vol	3,76	
Az. Reducido	IPT	Temperatura de servicio
1,5 g/l	80	17°

### MARIDAJE

Recomendado con aperitivos, verduras y arroces. Aves y caza de pluma. Guisos de pescado. Quesos curados. Cordero asado y lechazos.

### NOTAS DE CATA

Intenso color granate con bordes de tonos cereza picota, de capa alta, brillante. En nariz destacan las notas de sotobosque y frutos negros: grosella, zarzamora, mermelada de arándanos azules, redondeado de un fondo de moca, bollería y especias: pimienta negra, regaliz y clavo. Equilibrado, vibrante y fresco en el paso por boca, con taninos finos y amables, típicos de estos vinos de Ribera del Duero. El final es fresco, con nervio, redondeado con una gran amabilidad final. Un vino elegante, con un equilibrio notable y una destacada capacidad de guarda.