

# áster

VIÑEDOS Y BODEGAS

## EL ESPINO

E S T A T E B O T T L E D

### NUEVO ESTILO CONTEMPORÁNEO DE RIBERA DEL DUERO

*“Una magnífica cosecha en la parcela El Espino que nos ha permitido elaborar esta segunda añada de un Ribera actual y vibrante que combina vigor y elegancia, poder y delicadeza.”*

Miguel Muela (Enólogo)

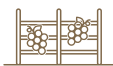


#### COSECHA 2021

De perfil mediterráneo y con unas desafiantes condiciones meteorológicas durante todo el ciclo. La primavera, con un patrón irregular de lluvias, dio paso a un verano seco con altas temperaturas y un moderado estrés hídrico que ayudaron a la maduración y a la concentración de sabores en las uvas. Vendimia de muy alta calidad y más corta que en años precedentes, con vinos de gran intensidad, concentración, complejidad aromática y notable potencial de envejecimiento. Oficialmente calificada como EXCELENTE.



100% Tinta del País



Parcela El Espino, en el término de Anguix (Burgos), de 7,9 ha.



Ubicada a una altitud cercana a los 800 m de altitud en una zona seca y poco fértil. Suelo franco-arenoso.

#### VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 20 kg, seleccionando los mejores granos en las mesas de selección óptica. La maceración en frío ayudó a resaltar los aromas varietales y los vivos colores producidos a lo largo del proceso de maduración de la uva. Tras la fermentación alcohólica, el 50% del vino completó la fermentación maloláctica en depósitos y el otro 50% en barricas de roble francés de dos usos.

#### CRIANZA

En barricas de roble francés, 20% nuevo, durante 12 meses, con dos trasiegos manuales. Tras cuatro meses conjugándose en depósito, se embotelló en mayo del 2023.

#### NOTAS DE CATA

Intenso color rubí, de capa alta con borde rosa púrpura. En la nariz destaca por su alta intensidad, destacando las notas de fruta de sotobosque, grosella, arándanos rojos y ciruela que se entremezclan con ligeros aromas provenientes de la crianza en barrica: café molido, regaliz y pimentas dulce. Su paso en boca es fresco, equilibrado, con buen cuerpo gracias a unos suaves y delicados taninos. Un nuevo concepto en nuestros vinos de Ribera del Duero, en un momento óptimo de disfrute.



15% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,2 g/L | Acidez volátil: 0,68 g/L | IPT: 87 g/L

# áster