áster
VIÑEDOS Y BODEGAS

EL ESPINO

ESTATE BOTTLED



NUEVO ESTILO CONTEMPORÁNEO DE RIBERA DEL DUERO

"Refleja una interpretación contemporánea de Ribera del Duero: equilibrio, precisión aromática, frescura y textura refinada, manteniendo identidad varietal y origen."
Miguel Muela (Enólogo)

COSECHA 2023
Con un ciclo vegetativo más equilibrado que añadas precedentes, especialmente tras las condiciones extremas de 2022. Las lluvias moderadas en invierno y primavera permitieron recuperar parcialmente las reservas hídricas. El verano caluroso discurrió sin episodios extremos prolongados, favoreciendo una maduración lenta y progresiva. El salto térmico día-noche de agosto y septiembre contribuyó a mantener un buen equilibrio entre concentración fenólica, frescura y preservación aromática. La vendimia, en condiciones sanitarias muy favorables, permitió obtener vinos de buena intensidad frutal, taninos refinados y marcada verticalidad.

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
Vendimia manual en cajas de 20kg realizando una selección de racimos en viñedo y bayas en la mesa de selección óptica. Tras una maceración prefermentativa en frío, la fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable con remontados suaves y extracción controlada, buscando preservar la expresión frutal y la finura tánica. La fermentación maloláctica tuvo lugar parcialmente en barrica de roble francés de dos usos.

CRIANZA
El vino realizó una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de distintas capacidades complementada, tras su embotellado en junio de 2025, con un afinado en botella antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA
Color rojo cereza intenso con reflejos violáceos y capa profunda. En nariz destaca por su perfil aromático limpio y expresivo, dominando sus notas frutales de arándanos y ciruela junto con sutiles aromas florales, acompañadas de recuerdos especiados procedentes de la crianza. En boca muestra un perfil equilibrado y preciso, con entrada fresca, tanino sedoso y excelente tensión. La fruta mantiene protagonismo durante todo el recorrido, apoyada por una acidez bien integrada y un final persistente.

15% Vol. Servir entre 16-18º

75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,4 g/L | Acidez volátil: 0,65 g/L | IPT: 87 g/L

áster
Viñedos y Bodegas Áster | Ctra. Palencia-Aranda km 54,9. 09313 Anguix | +34 947 52 27 00 | riojalta.com |