

áster

VIÑEDOS Y BODEGAS

FINCA EL OTERO

ESTATE BOTTLED

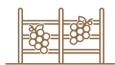
EL CLASICISMO DE LA RIBERA DEL DUERO. UNA PARCELA ÚNICA.

“Una extraordinaria añada en un privilegiado viñedo del que vuelve a emerger un gran Ribera, clásico y enérgico, poderoso, complejo, intenso y cremoso, con frutas negras y taninos domados.”

Miguel Muela (Enólogo)



100% Tinta del País



Parcela El Otero, de 7,5 ha en el término de Anguix (Burgos)



Ubicada a 830 m. de altitud en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Suelo franco-arenoso con orientación norte-sur.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimiamos a primera hora, aprovechando las bajas temperaturas para realizar una maceración pre-fermentativa natural en frío durante una semana. Pasado este tiempo se inició, de forma espontánea, la fermentación alcohólica que concluyó en 16 días. A continuación, pasamos el vino a barricas de roble francés nuevo en las que, durante 92 días, completó la fermentación maloláctica con un batonnage semanal de las lías producidas.

CRIANZA

Realizamos una selección de las mejores barricas para iniciar su envejecimiento en roble francés nuevo durante 16 meses, con dos trasiegos por el método tradicional. El coupage final se embotelló en mayo de 2023.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, con un intenso color rubí, de capa muy alta y borde granate. Aroma potente, repleto de capas de frutas maduras, grosellas negras, arándano y notas balsámicas de moca, clavo, vainilla y nuez moscada y unas sutiles notas mentoladas en el fondo. En la boca es equilibrado, con estructura, con taninos muy suaves y redondos que le otorgan una gran elegancia final. Amplio retrogusto con una gran variedad de recuerdos balsámicos y especiados.



15,5% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,3 g/L | Acidez volátil: 0,62 g/L | IPT: 89 g/L

JULIO 2025

áster

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