

áster

ÁSTER FINCA EL OTERO 2010



- Grado: 14,7 % vol
- Acidez Total: 5,60 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,78 g/l (acético)
- IPT: 86

- Temperatura de servicio: 17°C

LA COSECHA

La uva vendimiada en la finca El Otero cumplió con las magníficas expectativas de calidad albergadas durante todo el año. Nuestra viña se benefició del buen estado hídrico del terreno por las generosas lluvias invernales y de las altas temperaturas veraniegas, que permitieron un inmejorable desarrollo vegetativo. Durante la maduración, las favorables temperaturas diurnas, la alta iluminación solar, junto a las bajas temperaturas nocturnas, propiciaron la elaboración de una nueva cosecha de este vino. Las uvas de esta finca se recolectaron manualmente en cajas de 20 kilos a primeras horas de la mañana, con temperaturas cercanas a los 3º C. Tras la selección de los mejores racimos, las uvas despalilladas permanecieron 4 días en depósitos hasta el inicio de la fermentación. Esta maceración pre-fermentativa en frío nos permitió obtener mostos de abundante color, de elegante carácter varietal y con un perfecto equilibrio entre alcohol, acidez, así como un tanino de alta calidad. Su calificación oficial fue 'Excelente'.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de la parcela El Otero en Anguix (Burgos). Esta finca de 4 hectáreas se ubica en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Un suelo de alta calidad que dedicamos, solo en las cosechas más excelentes, a este vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos durante 16 días. Tras la maceración, el vino pasó a barricas de roble francés nuevo, donde completó su fermentación maloláctica durante tres meses con un battonage semanal de las lías. A continuación, realizamos una selección de las mejores barricas y, tras una nueva homogenización, el vino pasó a roble francés nuevo en febrero de 2011. El vino se crió durante 15 meses en barricas de roble francés nuevo, trasegándose dos veces por el método tradicional. En mayo de 2012 completamos una última selección de barricas y lo embotellamos en julio de 2012.

CATA

Rojo picota de capa alta, con borde rosado intenso. Muy poderoso en aromas, con notas de frutos negros maduros que dan paso a notas balsámicas y especiadas, unidas a suaves recuerdos tostados, de toffee y moca. En boca aparece sabroso, potente, con mucha estructura, equilibrado en acidez y alcohol, con taninos marcados pero redondos y pulidos que le otorgan un gran paso por la boca. Su retrogusto, largo y armonioso, está marcado por la mineralidad y los agradables recuerdos especiados y de regaliz negro.

Noviembre 2014