



Fiel reflejo de la Ribera del Duero. Elegante.

COSECHA

Disfrutamos de un buen desarrollo del viñedo y una producción habitual que se desarrolló sin contratiempos. Destacó el ligero adelanto de la brotación que aumentó a lo largo del ciclo, con especial incidencia durante la maduración de la uva. Las magníficas condiciones de septiembre y de inicio de octubre, con grandes saltos térmicos de temperaturas e importante radiación solar, permitieron una maduración prolongada y óptima. La uva entró en bodega en impecables condiciones sanitarias presentando una gran calidad organoléptica. La calificación oficial fue Excelente.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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

A primeros de octubre iniciamos la vendimia manual, en pequeñas cajas de 20 kg, con una primera selección en el campo de los mejores racimos, con un perfecto estado de maduración y de sanidad. En bodega realizamos una nueva selección en mesa. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva pasó a los depósitos donde realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28°C. Tras 18 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barricas de roble francés con battonages semanales durante dos meses. La crianza fue de 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en mayo de 2018.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,80

Acidez Total	IPT
5,10 g/l	73

MARIDAJE

Recomendamos disfrutar especialmente con carnes a la brasa, caza mayor, lechazo y quesos curados. Cordero asado.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate con bordes cereza picota, de capa alta, brillante. En nariz destacan las notas de sotobosque y frutos negros –grosella, zarzamora, mermelada de arándanos azules– y un agradable fondo de moca, bollería, especias, pimienta negra, regaliz y clavo. Equilibrado, vibrante y fresco en el paso por boca, con taninos finos y agradables. El final es fresco, con nervio, redondeado por una gran amabilidad.