



Fiel reflejo de la Ribera del Duero. Elegante.

COSECHA

La suave meteorología provocó un adelanto en la brotación. El inicio estival fue fresco y húmedo, condiciones que regularon la carga de las cepas, reduciendo su producción. Ya adentrados en octubre, las temperaturas frías y secas, con una gran oscilación térmica día-noche, aseguraron una lenta y progresiva maduración en nuestro viñedo, en una cosecha calificada oficialmente como Excelente.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tinta del País de nuestras parcelas Fuentecojo, La Cueva y Otero Joven que rodean la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud entre 780 y 800 m.

Realizamos la vendimia desde el 3 de octubre en cajas de 20 kg aprovechando las mañanas frescas y una vez que las uvas alcanzaron su grado de maduración óptimo. Ya en bodega, seleccionamos ópticamente cada grano, eliminando los menos adecuados para esta elaboración. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva realizó la fermentación alcohólica a menos de 28° C. Tras 18 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló durante 16 meses en barricas de roble francés nuevo (75%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en julio de 2022.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Temperatura de servicio IPT

14,5% Vol 17° 80

Acidez Total Acidez Volátil Azúcares Reductores

5,0 g/l 0,65 g/l 1,4 g/l

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Recomendado con aperitivos, verduras y arroces. Aves y caza de pluma. Guisos de pescado. Quesos curados. Cordero asado y lechazos.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota de capa media alta con borde granate, limpio y brillante. En nariz destacan los frutos negros, grosellas, zarzamora, con un fondo de especias dulces, hierbas finas y regaliz. En boca aparece la potencia, la expresión de la fruta con un paso suave, acompañada de notas con recuerdos a especiados. Final con equilibrio y estructura, con una agradable acidez y recuerdos minerales propios de nuestro terruño.