



¿Por qué El Espino?

El estilo clásico de Ribera del Duero sugiere vinos ampulosos, intensos, potentes, afrutados. Es el estilo que ha identificado a la D.O. Hoy surge una nueva tendencia en el mundo, que busca conciliar ese estilo con más elegancia, sofisticación, delicadeza, equilibrio. Es lo que aporta El Espino: un Ribera de hoy que combina vigor y elegancia, poder y delicadeza, terruño y distinción. Esbelto, cortés, encantador. Actual y vibrante.

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 y una cosecha calificada oficialmente como Excelente.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Nuestras 87 ha de Tinta del País, están compuestas por un puzzle de parcelas, laderas, orientaciones y suelos que aportan heterogeneidad y riqueza a los vinos. El Espino es una selección de parcelas de la Finca Áster que busca combinar vigor y elegancia, poder y delicadeza, terruño y distinción.

El 3 de octubre comenzamos la vendimia, en cajas de 20 kg, pasando todo por la selección óptica. La maceración en frío ayudó a resaltar los aromas varietales y los vivos colores. Tras el coupage de las parcelas El Espino, Fuentecojo y El Picón, se realizó la fermentación maloláctica al 50% en depósitos y en barricas de roble francés de dos usos. La crianza tuvo lugar en barricas de roble francés, 20% nuevo, durante doce meses, con dos trasiegos manuales. Tras cuatro meses conjugándose en depósito, se embotelló en septiembre de 2022.

PRESENTACIONES



GRADO ALCOHÓLICO

14'5% Vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°

MARIDAJE

Ideal para disfrutar por copas, para servir en aperitivos o acompañar platos de pasta, arroces, sushi, carnes ligeras y pescados.

NOTAS DE CATA

Color rubí de capa media-alta con un ribete limpio de color picota. En nariz destaca por la expresión de la fruta negra con toques de arándano azul, zarzamora, ciruela roja, regaliz, cardamomo y recuerdos minerales acompañados de notas moderadas de crianza: a grano de café, tofe y caja de bombones. El paso por boca es profundo y equilibrado, destacando por su frescura y elegancia. Muestra un persistente retrogusto afrutado. Un vino amplio y sabroso, con un sobresaliente carácter ribereño contemporáneo, en un momento óptimo de disfrute.