



Tipicidad y mineralidad. Potencia y equilibrio.

COSECHA

El invierno y la primavera, con una cantidad de lluvias ligeramente superiores a años precedentes, dejaron unas inmejorables reservas hídricas para el desarrollo de la planta. En verano disfrutamos de unas temperaturas más moderadas de lo habitual, permitiendo llegar a nuestra parcela al inicio del envero en un inmejorable estado sanitario. Las muy buenas condiciones meteorológicas de septiembre y, sobre todo, de octubre beneficiaron a las uvas, alcanzando así una madurez equilibrada y completa. Esta añada se caracteriza por su alta influencia atlántica, con equilibrio y frescor y un alto componente de frutas negras.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tinta del País de la Finca El Otero en Anguix (Burgos). Esta parcela se ubica en laderas de erosión suave en una zona seca y poco fértil. Un suelo de muy alta calidad que dedicamos a este vino en cosechas excepcionales.

Comenzamos la vendimia de la Finca el Otero el día 11 de octubre en cajas de 20 kg aprovechando las bajas temperaturas de la mañana habituales en la zona, para realizar una maceración pre-fermentativa natural en frío durante 8 días. Pasado este tiempo se inició, de forma espontánea, la fermentación alcohólica que concluyó en 18 días. A continuación, el vino pasó a barricas de roble francés nuevo en las que, durante 87 días, completó la fermentación maloláctica, con un batonnage semanal de las lías. Finalizada esta fase, 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. Este vino se embotelló en junio de 2020.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Volátil.
15% Vol	0,58 g/l
Acidez Total	IPT
4,6 g/l	82

MARIDAJE

Un Ribera del Duero potente y elegante que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados.

NOTAS DE CATA

Color rubí intenso de capa alta con borde granate, limpio y brillante. Nariz intensa que, ya de inicio, transmite complejidad, penetrante, con aromas de frutas negras, arándanos y grosellas, sotosbosque, recuerdos tostados, tofe, café en polvo, regaliz, clavo, vainilla y cedro libanés. Boca con frescura y equilibrio, con taninos maduros y cremosos, que remarcan su elegancia, con un paso armonioso e intenso. Retrogusto largo y amable, con una gran variedad de recuerdos balsámicos y especiados.