

Zoñan 2011



Cosecha: 2011

Zona: D.O Ribera del Duero

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedo: de 60 años

Suelos: calizo arcilloso y calcáreo

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Crianza: 15 meses en barricas nuevas de roble francés

Fecha de embotellado: marzo 2013

Producción: 2.352 botellas

Cosecha 2011

Invierno ligeramente más frío y con un arranque de la primavera más cálido de lo habitual. Durante el inicio del verano las temperaturas medias descendieron por debajo de la media, aunque esa tendencia cambió durante el mes de agosto, lo que supuso un cierto adelanto en el desarrollo de la vid. Buen reparto en el tiempo y en la forma de las precipitaciones, lo que permitió un adecuado aprovechamiento de las mismas. Por lo que respecta al ciclo de la vid, la brotación tuvo lugar en fechas más tempranas de las habituales, debido a las elevadas temperaturas registradas. El mes de septiembre es decisivo para la maduración, la cosecha 2011 debe su alta calidad a la benigna climatología del mes de septiembre.

Elaboración

La uva proviene de una sola parcela situada a 800 metros de altitud, viñas viejas de baja producción, sólo 3.500 kilos/hectárea. Se vendimia a mano, la uva llega a la bodega en cajas de 12 kg., donde se selecciona antes del despalillado, tras lo cual se encuba en los depósitos mediante un "OVI", lo que nos permite elaborar el vino sin la utilización de bombas. Todo el proceso se realiza por gravedad. Realizamos una criomaceración per-fermentativa en frío durante 6 días y la fermentación maloláctica en barrica. Para la crianza seleccionamos barricas nuevas de roble francés con 36 meses de secado, grano extrafino y tostado medio alto.

Nota de Cata

Vino de Terroir, fruto de una mimada selección de racimos en el campo y de un único suelo. Presenta un color rojo rubí muy intenso con ribete cereza. En nariz es muy complejo, con explosión de frutos negros y matices de violetas bien ensamblados con toques especiados y algo de café. Su entrada en boca es compleja y elegante, de suave tanino maduro y gran carnosidad. Largo y persistente, y con un postgusto de marcada seriedad, que va evolucionando en copa.