

Vendimia Seleccionada 2012



Cosecha: 2012

Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedo: entre 40 y 60 años

Suelos: calizo arcilloso y calcáreo

Grado alcohólico: 14% Vol.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés nuevas

Fecha de embotellado: marzo de 2014

Producción: 30.000 botellas

Cosecha 2012

Invierno e inicio de la primavera con temperaturas muy irregulares, dieron paso unas temperaturas más cálidas a finales de primavera. Durante el inicio del verano las temperaturas eran más frescas que lo habitual, pero en agosto, fueron algo más altas que la media. Las precipitaciones supusieron un 45% menos que la media, pero con una buena distribución a lo largo del ciclo, lo que permitió un adecuado aprovechamiento de estas. Con esto, la brotación se retrasó ligeramente, pero al final, el ciclo se ajustó a las fechas tradicionales. Durante la vendimia, el descenso de las precipitaciones permitió una cosecha tranquila y de calidad.

Elaboración

La uva se vendimia a mano, y llega a la bodega en cajas de 12Kg. Una vez en bodega, se selecciona antes de su despalillado para deshacernos de los racimos que puedan contener agraces o contaminaciones fúngicas y las hojas que puedan venir. Tras el despalillado, la uva se encuba en los depósitos mediante un "OVI", que nos permite elaborar el vino sin la utilización de bombas. Todo el proceso se realiza por gravedad, evitando así laceraciones en la pepita y el hollejo que pueden aportar aromas herbáceos desagradables. La fermentación se realiza a una temperatura controlada no superior a 28°C y con aporte controlado de oxígeno (microoxigenación). Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio.

Nota de Cata

Delicioso color rojo rubí de capa alta con irisaciones violetas. En nariz se muestra intenso y persistente, los frutos rojos, frambuesa y grosella están en perfecto equilibrio con los matices lácteos con toques de yogurt y fondo mentolado. Notas tostadas y torrefactas que al oxigenarse recuerdan a caramelo, a café o a chocolate. En boca entrada sedosa, elegante y amplia. En mitad de boca es balsámico y fresco. Final armonioso con una larga persistencia aromática.