

DESCRIPCIÓN

Un tinto joven de altura, 100% Tempranillo, que “**desafiando los límites**” expresa con franqueza, elegancia y determinación el terruño de Ribera de Duero.

VIÑEDO

Con nombres como “La Torca”, un pájaro que revolotea los viñedos o “Vadocondes, denominación del municipio, las parcelas se ubican a 900 metros de altitud. Son dos parcelas plantadas en vaso con más de 35 años. La viticultura es de altitud, en la que hay que desafiar a un clima extremo con una gran amplitud térmica. Clima continental con inviernos muy fríos y altas temperaturas en verano con escasez de precipitaciones. Esta viticultura de altitud, unida a la alta densidad de plantación y a una composición de suelos arcillo-calcáreos en los que predomina la arcilla, nos aporta unas uvas excelentes.

VENDIMIA

Tras un exhaustivo trabajo de campo, con meses de Julio y Agosto extremadamente secos, las lluvias del mes de septiembre ayudaron al final de la maduración para obtener uvas de gran calidad. El contraste térmico, propio de la zona, permite una maduración lenta, lo que potencia los aromas y la intensidad del color, manteniendo los niveles de acidez natural idóneos para que el vino sea fresco y fluido sin perder complejidad. La vendimia es manual en cajas de pequeña capacidad tras una exhaustiva selección en el viñedo.

VINIFICACIÓN

A su llegada a la bodega, las uvas pasan un estricto control en mesa de selección. Tecnología por gravedad: la uva es trasladada al depósito mediante OVIS de 1000 kg sin la utilización de bombas o tuberías que puedan dañar la integridad de los granos. Para la fermentación y maceración de las uvas, se utilizan depósitos de 15.000 litros de gran anchura, lo que permite aumentar la superficie de contacto entre el mosto y el hollejo, optimizando la extracción de los componentes aromáticos y de color.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Vestido de color rojo picota, con destellos violáceos intensos. En nariz, se mezclan los aromas a frutos rojos: fresas y cerezas, con algún recuerdo a frutas de bosque como grosellas y arándanos combinadas con ciertos toques de regaliz. En boca, refleja las condiciones de la cosecha 2021, se trata de un Ribera donde prevalecen elegancia y frescura con sabores a frutas rojas que expresan el carácter distinguido, complejo y a la vez sutil de los vinos de altura. Su paso es fresco, envolvente, con buena estructura y con un final goloso.

