

DESCRIPCIÓN

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

VIÑEDO

Una parcela de viñedos de altura: “Las Hontanillas” ubicada en Santa Cruz de Salceda a 904 metros de altitud. Viñedos formados en vaso, de más de 40 años, con suelos arcillo-calcáreos. El arte de la viticultura de altura es lidiar con un clima extremo. Los largos inviernos y las altas temperaturas en verano con riesgo de insolación, favorecen una lenta maduración, manteniendo un nivel óptimo de acidez lo que genera uvas excelentes. Otro de los beneficios de la altitud es que permite amortiguar los efectos del cambio climático, preservando la frescura de las uvas.

VENDIMIA

El año 2020 destacó por un invierno de elevadas precipitaciones permitiendo al ciclo vegetativo desarrollarse con un equilibrio y una homogeneidad excelentes. No hubo riesgo de heladas. Gracias a la altitud se consiguió retrasar el ciclo madurativo de sus racimos pequeños y sueltos hasta finales de septiembre favoreciendo la frescura. La vendimia se realiza de manera manual en cajas, tras una exhaustiva selección en cada parcela.

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 el contacto y optimizar la extracción de los componentes aromáticos y de color. Estancia durante 4 meses en barricas de roble francés.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Poderoso color rojo picota. En nariz, el carácter frutal a moras y arándanos es el protagonista frente a las notas a regaliz y tonos especiados de la barrica. Su corta crianza en barricas de roble le confiere, en su paso en boca, estructura y equilibrio sin perder su juventud y carácter varietal. Su delicada acidez combinada con unos taninos suaves y redondos nos aportan una excelente persistencia final con recuerdos a fruta roja confitada envueltos en toques de vainilla y tofe.

