áster

ficha de cata

ÁSTER FINCA EL OTERO 2006

Fermentación maloláctica en barrica

➢ Disponible en:

75 cL.

LA COSECHA

Durante los meses de primavera, el ciclo vegetativo del viñedo transcurrió con normalidad, presentando un idóneo estado sanitario. Así mismo, la floración y el posterior cuajado en esta parcela se desarrolló de forma completa y en las fechas previstas, comenzando el envero en la segunda semana del mes de agosto. Durante las últimas semanas de agosto y las primeras de septiembre se produjeron temperaturas anormalmente altas para la zona, provocando un cierto desequilibrio al adelantarse la maduración de la pulpa frente a la de los hollejos. Los últimos días de septiembre, con temperaturas moderadas y falta de lluvia, contribuyeron aun mayor equilibrio en parcela, concluyendo su proceso de maduración de una forma completa y sana. El día 9 de octubre los racimos se recolectaron en cajas, llegando las uvas a bodega en un perfecto estado sanitario. Los racimos se seleccionaron en mesa de forma manual, eliminando los restos de hojas y racimos defectuosos o rotos durante el transporte.

Una vez encubado, el mosto presentaba una fuerte intensidad frutal que, junto al equilibrio en azúcar y acidez, y a unos taninos muy maduros, nos aventuraban que estábamos ante una materia de gran calidad para elaborar este nuevo vino.

VIÑEDOS

100% Tinta del País de la parcela El Otero en Anguix.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La vendimia de esta parcela se realizó en cajas de veinte kilos que, tras un proceso de selección en mesa, se encubó en depósitos de acero inoxidable donde realizó la **fermentación alcohólica durante doce días**. Tras siete días de maceración posterior a la alcohólica, se llenaron **42 barricas de roble americano nuevo**.

El vino realizó la **fermentación maloláctica tras 36 días**. Durante este tiempo se procedió al **battonage** de las lías dos veces por semana. A continuación, se **seleccionaron 35 barricas,** que pasaron a un depósito de acero inoxidable para su homogenización, tras la que el vino paso a **barrica de roble francés nuevo en abril de 2007**. El vino ha permanecido **un año trasegándose dos veces por el método tradicional** de barrica a barrica. En junio de 2008 se **seleccionaron las barricas** para realizar este nuevo vino, mezclándose en depósito de inoxidable. Fue **embotellado en julio de 2008**

CATA

Rojo picota intenso, brillante, muy cubierto, con borde violáceo en la copa. Notable en intensidad, afrutado en el primer ataque en nariz y que, tras una ligera agitación, deja apreciar una fuerte mineralidad sobre finos aromas tostados, de cedro y otras maderas nobles.

En boca se presenta envolvente, muy equilibrado, con unos taninos perfectamente alojados en una agradable estructura táctil proveniente de un meticuloso trabajo sobre lías y que le proporciona una notable sedosidad.Retrogusto marcado por las notas de la madera y la fruta, y que el tiempo en botella llevará a un largo y elegante bouquet.

ANALISIS

- Alcohol: 14,5
- Acidez volátil: 0,72 gr./l. (en acético)
- Acidez total: 5,25 gr./l. (en tartárico)
- pH: 3,76
- IPT: 80

Octubre de 2008