

áster

ÁSTER FINCA EL OTERO 2014



- Grado: 14,5 % vol
- Acidez Total: 4,0 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,70 g/l (acético)
- IPT: 85

- Temperatura de servicio: 17°C

- Disponible en:



75 cl.

LA COSECHA

En nuestra finca se caracterizó por un buen desarrollo de la expresión vegetativa y una magnífica fructificación de las bayas a lo largo de su ciclo. Como hecho destacable resaltamos los días soleados y calurosos de septiembre y octubre, con temperaturas superiores a lo habitual, redundando en una excepcional maduración fenólica. La uva accedió a la bodega en impecables condiciones sanitarias, equilibrada en acidez y grado alcohólico y con alta intensidad colorante, parámetros imprescindibles para elaborar vinos de guarda. La calificación oficial de la cosecha fue 'Muy Buena'.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de la Finca El Otero en Anguix (Burgos). Esta parcela se ubica en laderas de erosión suave en una zona seca y poco fértil. Un suelo de muy alta calidad que dedicamos a este vino en cosechas excepcionales.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiamos la Finca El Otero a primera hora, aprovechando las bajas temperaturas habituales en la zona, para realizar una maceración pre-fermentativa natural en frío durante 8 días. Pasado este tiempo se inició, de forma espontánea, la fermentación alcohólica que concluyó en 15 días. A continuación el vino pasó a barricas de roble francés nuevo en las que, durante tres meses, completó la fermentación maloláctica con un battonage semanal de las lías producidas. Finalizada esta fase, realizamos una selección de las mejores barricas para iniciar su envejecimiento en roble francés nuevo durante 16 meses, con dos trasiegos por el método tradicional. Este vino se embotelló en junio de 2016.

CATA

Color cereza picota negra, intenso, de capa muy alta con borde granate, limpio. En nariz es penetrante, con aromas de frutas negras compotadas, recuerdos de sotobosque, anisados y especiados, con notas de bollería, grano de café, tofe, moca y regaliz negro. En boca, donde destaca su amplia estructura, es equilibrado en acidez y en graduación alcohólica, con unos maduros y elegantes taninos que nos regalan un paso de boca potente y amable. Amplio retrogusto, en el que las notas de regaliz negro, la compota de fruta y el tofe dejan un inolvidable recuerdo. Un Ribera del Duero potente y elegante que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados.

Febrero 2017

www.bodegasaster.com