

áster

ESTATE BOTTLED

ESENCIA Y TIPICIDAD DE RIBERA DEL DUERO

*“Un excelente coupage de uvas de nuestras fincas para lograr la expresión,
tipicidad y originalidad de los vinos de La Ribera del Duero.”*

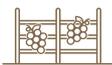
Miguel Muela (Enólogo)

COSECHA 2021

De perfil mediterráneo y con unas desafiantes condiciones meteorológicas durante todo el ciclo. La primavera, con un patrón irregular de lluvias, dio paso a un verano seco con altas temperaturas y un moderado estrés hídrico que ayudaron a la maduración y a la concentración de sabores en las uvas. Vendimia de muy alta calidad y más corta que en años precedentes, con vinos de gran intensidad, concentración, complejidad aromática y notable potencial de envejecimiento. Oficialmente calificada como EXCELENTE.



100% Tinta del País



Parcelas Fuentecojo, La Cueva y Otero Joven que circundan la bodega.



Suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 20 kg, seleccionando los mejores granos en mesas de selección óptica. Tras 15 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales durante dos meses.

CRIANZA

Durante 16 meses en barricas de roble francés nuevo (75%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en julio de 2023.

NOTAS DE CATA

De capa muy alta, con un color picota negra, limpio y brillante, con borde rubí intenso. Alta complejidad en la nariz, donde la mezcla de frutas negras maduras y las notas de frutos del bosque se entremezclan con intensos aromas provenientes de la crianza: regaliz, clavo, pimientas y pan tostado. En boca aparece la potencia, la expresión de los taninos amables, con un buen equilibrio entre la acidez y el contenido alcohólico, finalizando en un marcado, largo y complejo paso por boca.



15% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,1 g/L | Acidez volátil: 0,56 g/L | IPT: 80 g/L

