

# 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 2022

De perfil marcadamente mediterráneo y con unas desafiantes condiciones meteorológicas durante todo el ciclo. La primavera, con un patrón irregular de lluvias, dio paso a un verano muy seco con altas temperaturas provocando un moderado estrés hídrico que ayudó a la concentración de sabores en las uvas. Vendimia de muy alta calidad con vinos de gran intensidad, concentración y complejidad aromática. Oficialmente calificada como MUY BUENA.



100% Tinta del País



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



Ubicada a 830 m. de altitud en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Suelo franco-arenoso con orientación norte-sur.

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 20 kg permitiendo una selección de racimos en viñedo y seleccionando posteriormente en bodega los mejores granos en mesa de selección óptica. Tras 15 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales durante 60 días.

### 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 2024.

### NOTAS DE CATA

De capa alta, con un color picota y ribete rubí intenso, limpio y brillante. Alta exuberancia y complejidad en 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 amplio, largo y complejo paso por boca.

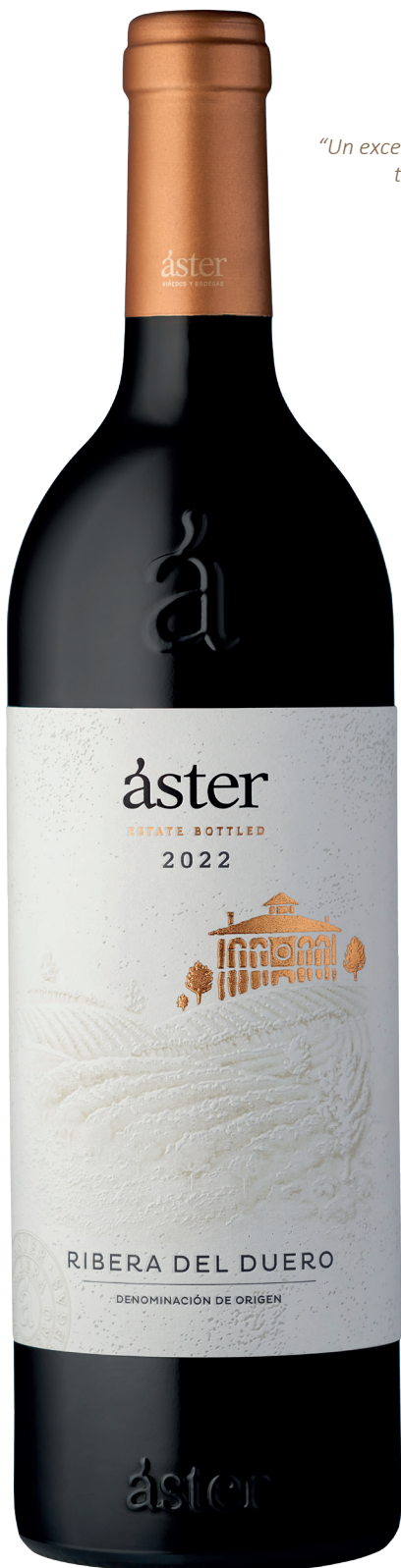


15% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,0 g/L | Acidez volátil: 0,68 g/L | IPT: 87 g/L



áster

Viñedos y Bodegas Áster | Ctra. Palencia-Aranda km 54,9. 09313 Anguix | +34 947 52 27 00 | riojalta.com | f @