

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)

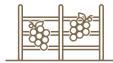


COSECHA 2022

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](#) [o](#) [t](#)