



Tipicidad y mineralidad. Potencia y equilibrio.

COSECHA

Tras un invierno más seco que años anteriores, las temperaturas frescas de la primavera ralentizaron la brotación. El caluroso verano propició un equilibrio óptimo de las viñas de la Finca el Otero. Los últimos días de maduración fueron también cálidos y con noches frescas, aportando a los vinos estructura, volumen y sanidad excepcional. La añada 2016 fue calificada como Muy Buena, con todas las características necesarias para el envejecimiento de este vino.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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 y goza de un suelo de muy alta calidad que dedicamos a este vino en cosechas excepcionales. Vendimiamos en cajas de 20 kg el día 17 de octubre a primera hora, aprovechando las bajas temperaturas habituales en la zona, para realizar una maceración pre-fermentativa natural en frío durante 3 días. Tras acceder a la mesa de selección y un suave despalillado y estrujado, la uva pasó a los depósitos donde realizó la fermentación alcohólica en 14 días. A continuación, el vino pasó a barricas de roble francés nuevo en las que, durante 62 días, completó la fermentación maloláctica con un battonage semanal de las lías. Posteriormente, 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 mayo de 2018.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Azúcares Reduc.
15% Vol	1,3 g/l

Acidez Total	IPT
4,8 g/l	75

MARIDAJE

Un Ribera del Duero potente y elegante que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados.

NOTAS DE CATA

Color rubí de capa intensa con borde granate y limpio. De alta intensidad en nariz con aromas de grosella y cereza negra, ciruela en compota, pimienta blanca, regaliz, hinojo con notas de pastelería, grano de café molido y cedro. En boca es lleno, con amplia frescura por su equilibrio entre acidez y volumen, taninos elegantes y un paso potente y amable. Amplio retrogusto, destacando pimentas, cedro, fruta negra y piso forestal. Para disfrutar ahora, pero con una importante capacidad de envejecimiento en botella.