



ÁSTER CRIANZA 2003

LA COSECHA 2003 EN LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Las suaves temperaturas y las lluvias que caracterizaron la cosecha 2002, que se prolongaron durante el invierno, generaron reservas hídricas suficientes para un excelente desarrollo de las cepas. La subida progresiva de las temperaturas en primavera aceleró el crecimiento de los pámpanos, evitando el riesgo de heladas. En verano predominaron temperaturas muy elevadas, diurnas y nocturnas, toleradas gracias a las reservas de agua del suelo. Septiembre se caracterizó por días soleados, vientos ligeros y temperaturas anormalmente cálidas en esta zona y en estas fechas, ocasionando un adelanto de la vendimia de unos 10-12 días con respecto a la de 2002. Esta cosecha se caracterizó por el buen estado sanitario de las uvas, por unos niveles de azúcar ligeramente elevados y por una alta riqueza aromática de los mostos, ofreciendo vinos típicos de esta exigente zona.

COMPOSICIÓN Y VIÑEDOS

Tinta del País de las parcelas El Caño, Dehesilla, Picón y sectores de Fuentecojo. Suelos francos con un importante componente en arenas y arcillas que proporcionan vinos con un intenso carácter afrutado.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una cuidada vendimia manual, se realizó una nueva selección manual en bodega. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se completaron a finales de diciembre. El vino, que se mantuvo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, pasó a barrica en Mayo de 2004. La crianza se realizó en roble francés nuevo (40%) y, el resto, en roble americano. Tras 18 meses en barrica, el vino pasó a depósito para una nueva homogeneización, embotellándose en Junio de 2006.

CATA

De color cereza picota, de capa media alta, con ribetes rosados en la copa. Fresco en aroma, limpio, con una buena integración de notas de moras y grosellas maduras y de notas especiadas, clavo, chocolate, regaliz dulce y cedro, provenientes de la madera. En boca es estructurado, equilibrado, con taninos marcados. Un vino que llena la boca, con la potencia y armonía que caracteriza a esta zona. Retrogusto medio que con su permanencia en botella hará que se desarrolle de una forma compleja y elegante.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Un vino que acompaña a quesos curados, cocidos, potajes de legumbres, cordero lechal y guisos de caza mayor.

- Grado: 14,0 % vol
- Acidez Total: 5,63 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,79 g/l (acético)
- IPT 69

➤ Temperatura de servicio: 18 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.