



El clasicismo de la Ribera del Duero en una parcela única.

COSECHA

Una primavera óptima favoreció una óptima brotación. La ausencia de lluvias redujo el número de racimos por cepa y el tamaño del grano, produciendo una cosecha calificada oficialmente como Excelente.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tinta del País de la parcela El Otero. Son laderas arcillo-limosas secas y poco fértiles, de erosión suave, a 850 m de altitud, ideales para el estilo que buscamos.

El 14 de octubre comenzamos la vendimia, en cajas de 20 kg, pasando la uva por la mesa de selección óptica. Una semana de maceración en frío ayudó a resaltar los aromas varietales y los vivos colores. La fermentación maloláctica, en bodega de roble francés, duró 72 días, con un batonnage semanal de sus finas lías. Se educó durante 16 meses en barricas también francesas con dos trasiegos manuales. Finalmente, las mejores 85 barricas se embotellaron en marzo de 2022.

MARIDAJE

Ensalza platos variados como verduras asadas, carnes rojas, asados de cordero y cochinillo y quesos curados típicos de la zona.

NOTAS DE CATA

Un Ribera clásico y energético, poderoso pero bien educado. Complejo pero entendible. Intenso y cremoso con frutas negras y taninos domados.

Color cereza picota intenso, de capa alta y ribete granate limpio. En nariz destaca por su compleja intensidad, con frutos maduros, zarzamora y grosella, notas especiadas a hoja de tabaco, pimienta blanca, nuez moscada y regaliz. Recuerdos minerales que dan paso a maderas finas, cedro, moca y granos de café con un fondo de sotobosque. En boca es amplio, sabroso y muy gastronómico, donde la entrada es suave y elegante con un centro carnoso y un retrogusto amable y equilibrado, donde vuelven los recuerdos especiados y balsámicos. Se trata de un vino en un momento óptimo de consumo y, además, con gran capacidad de guarda y disfrute en el tiempo.

PRESENTACIONES



GRADO ALCOHÓLICO

15% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°