



## Fiel reflejo de la Ribera del Duero. Elegante.

### COSECHA

La suave meteorología provocó un adelanto en la brotación. El inicio estival fue fresco y húmedo, condiciones que regularon la carga de las cepas, reduciendo su producción. Ya adentrados en octubre, las temperaturas frías y secas, con una gran oscilación térmica día-noche, aseguraron una lenta y progresiva maduración en nuestro viñedo, en una cosecha calificada oficialmente como Excelente.

### VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tinta del País de nuestras parcelas Fuentecojo, La Cueva y Otero Joven que rodean la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud entre 780 y 800 m.

Realizamos la vendimia desde el 3 de octubre en cajas de 20 kg aprovechando las mañanas frescas y una vez que las uvas alcanzaron su grado de maduración óptimo. Ya en bodega, seleccionamos ópticamente cada grano, eliminando los menos adecuados para esta elaboración. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva realizó la fermentación alcohólica a menos de 28° C. Tras 18 días de fermentación y maceración, el vino realizó la maloláctica en barrica de roble francés con battonages semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló 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 2022.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol    Temperatura de servicio    IPT

14,5% Vol    17°    80

Acidez Total    Acidez Volátil    Azúcares Reductores

5,0 g/l    0,65 g/l    1,4 g/l

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Recomendado con aperitivos, verduras y arroces. Aves y caza de pluma. Guisos de pescado. Quesos curados. Cordero asado y lechazos.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota de capa media alta con borde granate, limpio y brillante. En nariz destacan los frutos negros, grosellas, zarzamora, con un fondo de especias dulces, hierbas finas y regaliz. En boca aparece la potencia, la expresión de la fruta con un paso suave, acompañada de notas con recuerdos a especiados. Final con equilibrio y estructura, con una agradable acidez y recuerdos minerales propios de nuestro terruño.