

GRAN RODMA

2021

UVA

Características de la añada 2021 en la D.O. Ribera del Duero:

La añada 2021 se caracterizó por tener una primavera con unas temperaturas máximas más bajas que la media, lo que atrasó ligeramente la brotación de la viña. El año fue más seco que un año normal con lo que los rendimientos fueron bajos pero la uva estaba muy concentrada. Las condiciones climatológicas de la vendimia fueron muy favorables, por lo que se pudo hacer una recolección pausada esperando la perfecta maduración de cada parcela. Los vinos de esta añada se caracterizan por ser estructurados y con una acidez muy equilibrada, con lo que están muy bien dotados para ser vinos de guarda.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de menos de 15 kg y selección en cinta antes de pasar a la despalilladora. Llenado por gravedad de las barricas donde se vinificará.

La maceración y fermentación se realiza en barricas de 500 lts de roble francés. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas de la propia uva y se realizan varios bazuqueos diarios para favorecer la difusión de los taninos de la uva y la homogenización de la fermentación en toda la barrica.

La temperatura de fermentación no supera los 30°C y la maceración dura de media unos 30 días.

Fermentación maloláctica en las mismas barricas en las que se realizó el encubado.

Envejecimiento durante 20 meses en barrica francesas cuidadosamente seleccionadas.

18 meses en botella para un perfecto afinado del vino.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota profundo con un borde granate, limpio y brillante.

Nariz: Complejo y seductor, con aromas de fruta negra madura, regaliz, especias dulces y notas de sotobosque. Predominan las notas balsámicas y licorosas. En el paladar los taninos son finos y aterciopelados, perfectamente integrados, proporcionando una estructura robusta y un cuerpo pleno. Su buena acidez equilibra el conjunto, ofreciendo una experiencia armoniosa. El final es prolongado, con persistentes recuerdos de fruta negra y notas especiadas.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, caza, pescados grasos o con salsas contundentes, y carnes asadas. También puede disfrutarse solo, en una ocasión especial.

VARIEDAD

Tempranillo

PARCELAS

Dos pequeñas parcelas de viñedo, que de debido a su altitud y su escaso rendimiento dan una uva muy concentrada y con una acidez notable

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

+60 años

ALTITUD

900 mts

RENDIMIENTOS

< 5.000 kg por hectárea

TERROIR

Calizo y arcilloso

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora hasta 2040

Nº DE BOTELLAS

*3.453 botellas de 75 cl.
106 Magnums de 150 cl.*

RIBERA *del* DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com