



PAGO DE LOS CAPELLANES



# Joven Roble

2023

Como las ganas de compartir una buena charla, un encuentro entre amigos o unos bocados sabrosos, siempre está con nosotros el vino que representa como ningún otro la jovialidad y el disfrute.

El Joven Roble es para todos y para todo momento. Fresco y vibrante, a la vez completo y lleno de energía. De carácter abierto, claro, amable y con la textura propia de nuestra Ribera del Duero. Cada añada trae alegría, gozo y satisfacción. Nada más y nada menos.

## VITICULTURA Y ELABORACIÓN

### VIÑEDO

Selección de nuestros viñedos de Pedrosa de Duero, La Horra y Gumiel de Mercado, con una edad mínima de 25 años.

### VITICULTURA

Viñedos de tempranillo en suelos arcillo-calcáreos, pedregosos, muy pobres y de baja producción. El rendimiento de esta añada fue de 5.000 Kg/hectárea.

### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 10° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito.

### CRIANZA

Cinco meses en barricas de 300 litros de roble francés. Fecha de embotellado: abril de 2023.

### CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años. Conservar en un local fresco (de 12° a 14° C) y oscuro en posición horizontal.



---

## AÑADA 2023

---

Invierno seco y algo cálido. En el mes de febrero hubo una semana de mucho frío. Inicio de primavera seco y caluroso, que trajo una brotación anticipada, con una helada no generalizada en el mes de abril. Ausencia de lluvias y altas temperaturas durante el mes de mayo y hasta mitad de junio, tras la que llegó un periodo de tiempo frío y algunas tormentas que aliviaron el viñedo. Tuvimos algún episodio de pedrisco, afortunadamente sin grandes daños. Con las precipitaciones de junio se acumularon

unas necesarias reservas de agua en el subsuelo. La floración tuvo lugar con un tiempo algo lluvioso, lo que trajo algo de corrimiento de los racimos. Hubo una pequeña merma en la cosecha. El comienzo del verano coincidió con una ola de calor, lo que pareció abrir la puerta a un verano muy caluroso y seco. Septiembre llegó con tormentas que paliaron la sequía. Apareció algún foco de botrytis sin importancia. Octubre con tormentas fuertes y bastante agua con la vendimia ya dentro de la bodega.

---

## NOTAS DE CATA

---

Intenso color rojo picota con ribete rubí y tonos azulados. En nariz, nítidos, intensos y limpios aromas a frutas bien maduras, tanto rojas (grosella, cassis) como negras (mora y ciruela). Se aprecian tonos de flores azules (violetas), con matices especiados (clavo, coco, vainilla), aportados en segundo plano por la

madera de roble francés bien ensamblada. Aparece una nota de regaliz negro, característica de la variedad de uva. En boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso. A la vez, con estructura y potencia. Taninos vivos dulces y suaves y un largo final lleno de aromas y sabores.