

DOMINIO BASCONCILLOS

DOMINIO BASCONCILLOS VIÑA MAGNA CRIANZA 2022 ECOLÓGICO

Nombre del vino: Dominio Basconcillos Viña Magna Crianza

Añada: 2022

Zona: D.O.P. Ribera del Duero

Altitud: a partir de 940 mts.

Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo, grava y arena

Variedades de uva: Tempranillo, Malbec, Cabernet Sauvignon.

Crianza: 14,5 meses en barrica de roble francés y americano

Fecha de embotellado: junio 2024



LA ELEGANCIA DE VIÑEDO EN ALTURA

Viña Magna Crianza 2022 encarna la expresión más refinada de nuestro viñedo de altura. Situado a 960 metros sobre el nivel del mar, en un entorno donde las laderas pronunciadas y los marcados contrastes térmicos favorecen una maduración óptima de la uva, este vino refleja la singularidad de nuestro terroir.

La diversidad de nuestros suelos, que incluyen zonas calcáreas, areniscas, gravas y arcillas, aporta una complejidad única al vino. Esta riqueza edáfica, combinada con prácticas de viticultura sostenible, da lugar a un vino fresco, intenso y elegante.

La elaboración de Viña Magna Crianza 2022 se basa en una selección de variedades de nuestra finca: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Malbec. El resultado es un vino expresivo, con cuerpo, que mantiene una frescura y vitalidad destacables.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12kg y selección individual de racimos en mesa a la entrada en bodega. Máximo respeto por la fruta con trabajos por gravedad. Preservando las propiedades de la uva de forma intacta, evitando procesos oxidativos. Pre-maceración en frío y post maceración en caliente para mantener aromas primarios y secundarios. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y a temperaturas controladas. Posterior crianza en barrica de roble francés durante 14,5 meses con control diario de humedad y temperatura.

AÑADA 2022

Las plantas de vid acumularon muchas reservas, ya que las hojas se mantuvieron durante mucho tiempo en las cepas. La caída de la hoja se prolongó hasta bien entrado el mes de noviembre. El invierno muy frío en enero y febrero y la primavera, fueron muy abundantes en precipitaciones. Verano muy cálido, con varias olas de calor. Las noches de maduración, en septiembre fueron frescas aumentando la amplitud térmica y favoreciendo la producción y maduración de polifenoles. Septiembre con temperaturas altas, alargaron la maduración, hasta primeros de octubre con condiciones idóneas para una recolección en perfecto estado sanitario de la fruta.

NOTAS DE CATA

Intensa capa de color rojo granate, con destellos hacia tonalidades rubíes. Puro, limpio y amplia nariz. Son frutas rojas lo primero que podemos apreciar a copa parada junto con notas de yogur. Ya con oxigenación, aparecen las notas típicas de la finca, balsámicos, minerales que, junto con los toques de madera, vainilla y chocolates, bien integrados, nos presentan un vino de matices complejos. Es un vino con entrada en boca glicérico y suave debido a sus taninos redondos. Las notas de madera marcan la elegancia de este vino fresco y vivo, gracias también a la propia acidez natural del mismo. Presenta un post gusto intenso sobre frutas negras maduras y regaliz. Ligeras notas minerales propias de viñedos en altura.