

FINCA LA ATALAYA

RESERVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2017

Añada muy corta marcada por una climatología complicada con fuertes heladas en primavera y sequía durante todo el año que ha derivado en uvas con un alto grado de concentración y madurez. En Valtravieso, la ubicación privilegiada de nuestros viñedos en páramo calizo a más de 915m de altitud y un trabajo estricto y continuado nos han permitido lograr una gran calidad de uva con muy buena concentración de taninos, gran equilibrio y buen grado.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915m.

TIPO DE SUELO

Suelos más calizos de la finca haciendo una selección de las zonas con rendimientos más bajos.

EDAD VIÑEDO

25 años de media.

TIPO DE VIÑA

Vaso en Tinto Fino, espaldera en Cabernet Sauvignon.

FECHA VENDIMIA

30 de septiembre Tinto Fino y 6 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (90%), Cabernet Sauvignon (10%).

Seguro, clásico y seductor.

Un vino de espíritu clásico, complejo, profundo y elegante, un vino que seduce. Una edición limitada que procede de la selección de los terrenos más calizos de nuestra finca. Un vino de presente y de futuro, el invitado estrella de muchos encuentros gastronómicos.

GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Vinificamos las parcelas de Cabernet Sauvignon y una selección de Tinto Fino de la finca "La Revilla" de forma tradicional usando las levaduras autóctonas y ajustando las vinificaciones a las características de cada parcela. Las partes más calizas de la finca se vinifican por separado. Para el Cabernet Sauvignon realizamos maceraciones más largas en general y a una temperatura un poco más alta que para el Tinto Fino.

TIEMPO EN BARRICA

En torno a 15 meses en barrica principalmente de roble francés y de roble americano reposando al menos 12 meses más en botella antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo cereza de capa alta.

Nariz: Notas de frutos negros muy maduros como ciruela y mora negra en compota con toques de grosella verde, así como notas de tabaco y cedro.

Boca: Paso en boca envolvente, voluminoso y con gran textura. Muy buen nivel de acidez largo recorrido y profundidad.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar con guisos de caza y asados como lechado o cochinillo. También resulta excelente para acompañar a los postres, sobre todo los elaborados con chocolate negro.

