



VT TINTO FINO

Personal, directo y elegante.

Monovarietal de Valtravieso que procede de las zonas más calizas de las parcelas "La Cotarra Alta" y "Valdelobas" de nuestra finca "La Revilla", cuyos viñedos tienen una edad media de 25 años y bajos rendimientos. Un vino expresivo, con carácter, potencia y elegancia. Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2018

Se ha caracterizado por un invierno no excesivamente frío con pocas lluvias que llegaron con ímpetu en primavera. En general, las temperaturas han sido moderadas y constantes, incluso durante los meses de julio y agosto, y esto ha permitido un buen desarrollo vegetativo de la planta, que junto con el buen balance hídrico en el suelo ha permitido al viñedo llevar a buen puerto gran cantidad de uva con una maduración fenólica bien acompañada con la maduración tecnológica.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

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

TIPO DE SUELO

Suelos más calizos de la finca.

EDAD VIÑEDO

25 años de media.

TIPO DE VIÑA

Vaso y espaldera.

FECHA VENDIMIA

11 de octubre.

VARIEDAD

Tinto Fino (100%).

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Llevamos a cabo una minuciosa selección de las mejores uvas de las parcelas más calizas de nuestra finca "La Revilla" que dejamos macerar pre fermentativamente durante un periodo muy corto. Durante la fermentación dejamos que las uvas infundan para que cedan al mosto tranquilamente sus compuestos, con uno o dos remontados máximos al día y un delestaje en el momento adecuado. Por último, realizamos una maceración post fermentativa más larga que determinamos por cata.

TIEMPO EN BARRICA

En torno a 16 meses, 12 meses de crianza en barricas de roble francés de grano fino y de gran volumen de 2 y 3 usos y algo de barrica nueva, según la añada, con un posterior afinamiento de 4 meses en fudre, evitando así un mayor aporte de madera.

NOTA DE CATA:

Vista: Color picota de capa alta.

Nariz: Notas de frutas negra como zarzamora y arándanos con toques balsámicos y tostados.

Boca: Potente y estructurada, con mucho volumen. Una profundidad dirigida por un buen nivel de acidez con un final largo y agradable de cerezas en licor.

MARIDAJE

Excelente para acompañar platos de caza o guisos como asados de cochinillo o lechazo y carnes rojas a la brasa. Así mismo, es un excelente compañero de quesos curados.

