

# VT VENDIMIA SELECCIONADA



## Sorprendente, complejo y extraordinario.

Un vino singular elaborado con la mejor selección de Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestros viñedos propios de finca "La Revilla". Un vino de corte internacional con una nariz extraordinaria y un gran volumen, untuosidad y un recorrido envolvente en boca. Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

### AÑADA: 2018

Invierno no excesivamente frío con pocas lluvias que llegaron con ímpetu en primavera. 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 enológica bien acompañada con la maduración tecnológica.

### UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

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

### TIPO DE SUELO

Suelos calizos con alguna veta arcillosa en determinadas partes de la finca.

### EDAD VIÑEDO

25 años de media.

### TIPO DE VIÑA

Vaso en Tinto Fino, espaldera en Cabernet Sauvignon y Merlot.

### FECHA VENDIMIA

3 de octubre Tinto Fino, 3 de octubre Merlot y 23 de octubre Cabernet Sauvignon.

### VARIEDAD

Tinto Fino (75%), Cabernet Sauvignon (12,5%) y Merlot (12,5%).

### GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

### ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

### ELABORACIÓN

Seleccionamos cuidadosamente de nuestra finca "La Revilla" las uvas Tinto Fino, Cabernet y Merlot que componen este vino y que dejamos macerar pre-fermentativamente durante un periodo largo en el caso de la Cabernet y Merlot, y más corto con el Tinto Fino. En la posterior fermentación dejamos que las uvas infunden cediendo tranquilamente sus compuestos al vino, con uno o dos remontados máximos al día y un delestaje en el momento adecuado. La maceración post-fermentativa está determinada siempre por cata.

### TIEMPO EN BARRICA

En torno a 16 meses de crianza en barrica de roble francés de grano fino con un 25% de barrica nueva durante los dos primeros meses que posteriormente trasegamos a barricas de 2 y 3 usos.

### NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa alta.

Nariz: Compleja, llena de matices. Aromas de fruta roja y negra en compota con toques florales, notas de pimienta blanca, pan tostado y café y un recuerdo balsámico.

Boca: Gran volumen y untuosidad en boca con una textura brillante y muy buen nivel de acidez.

Un vino de gran recorrido con un final envolvente.

### MARIDAJE

Espectacular para acompañar arroces, pasta, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tatakí.

