

FINCA SANTA MARÍA

ROBLE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2021

Ha sido una cosecha bastante seca y algo más fresca que la anterior. Podemos considerarla excelente y de la que se han obtenido vinos de gran intensidad aromática, con buena estructura en boca y gran longitud. A pesar de ser un año más seco el equilibrio que encontramos entre acidez y concentración augura unos vinos con una gran longevidad.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

La finca "Santa María" a 850 metros y parcelas de distintos viticultores fidelizados.

TIPO DE SUELO

Distintas tipologías de suelos de la Ribera del Duero, desde suelos arcillosos a suelos calizos.

EDAD VIÑEDO

Viñedos jóvenes de Valtravieso junto con viñedos de 15 años de media de la Ribera del Duero.

TIPO DE VIÑA

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

FECHA VENDIMIA

1 de octubre Tinto Fino, 4 de octubre Merlot y 22 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (93%), Cabernet Sauvignon (6%) y Merlot (1%).

Fresco, joven y afrutado.

El vino perfecto para tomar por copas o disfrutar con un aperitivo. Un vino joven, aromático y muy versátil que destaca por su explosión de fruta roja, su equilibrada acidez y su sorprendente volumen.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Elaboramos este vino con uvas procedentes de la finca "Santa María" junto con uvas procedentes de viticultores fidelizados de diferentes pueblos principalmente de Valladolid y Burgos. Vinificamos buscando un estilo de vino fresco y afrutado, reflejo de la tipicidad de la Ribera del Duero, con un ligero paso por barrica usada para redondear la raza y contundencia de la uva de esta región.

TIEMPO EN BARRICA

8 meses en barrica de roble francés y americano con un pequeño porcentaje de barrica nueva y el resto de varios usos. Posterior afinamiento en botella de al menos 2 meses antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo rubí con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas a frutos rojos del bosque y notas florales de violeta.

Boca: Paso por boca agradable con gran textura, volumen y un tanino fundido.

Un vino con buen recorrido y una retronasal especiada.

MARIDAJE

Un vino fresco y afrutado perfecto para un aperitivo o para acompañar platos de pasta, arroces o carnes blancas.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin: 90 puntos

