

FINCA LA ATALAYA

RESERVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2018

Se caracteriza por un invierno templado, lluvioso y sin nieves, una primavera benigna, aunque con bastantes lluvias, y un verano cálido y seco con noches frescas. Podemos considerar un buen año en la Ribera del Duero con una calidad y equilibrio de uva perfecta para elaborar vinos finos, elegantes, vinos frescos y crocantes.

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 y espaldera en Merlot y Cabernet Sauvignon.

FECHA VENDIMIA

10 de octubre Tinta Fina, 26 de octubre Cabernet Sauvignon y 3 de octubre Merlot

VARIEDAD

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

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, Merlot 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 cada finca se vinifican por separado. Para el Cabernet Sauvignon y el Merlot, realizamos maceraciones más largas a temperaturas más altas que para el Tinto Fino.

TIEMPO EN BARRICA

Entorno a 16 meses en barrica de roble francés y 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.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Añada 2018: Tim Atkin 93 puntos

Añada 2017: Guía Peñin 91 puntos | James Suckling 90 puntos

