

VT VENDIMIA SELECCIONADA

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 %.

Sorprendente, extraordinario y vanguardista.

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.

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 infusiven 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 doce primeros meses que posteriormente trasegamos a barricas de 2 y 3 usos. Toda la barrica es de 225L.

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 tataki.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Añada 2019: Tim Atkin 94 puntos

Añada 2018: Guía Peñin 92 puntos | Robert Parker 91 puntos

