

VT VENDIMIA SELECCIONADA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2019

Se caracteriza por un invierno muy seco con temperaturas muy bajas, sin nevadas, y una brotación tardía con bayas pequeñas y muy concentradas, algo que ha marcado mucho el estilo de la añada.

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

2 de octubre Merlot, Entre el 8 y el 12 de octubre Tinto Fino. Entre el 15 y el 16 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (75%), Merlot (17%) y Cabernet Sauvignon (8%).

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

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 Sauvignon 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

Tim Atkin: 94 puntos

Guía Peñin: 92 puntos

