

FINCA SANTA MARÍA

ROBLE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2022

Invierno frío y seco, de los más secos de los últimos años, sin nevadas destacables. Primavera con precipitaciones bajas y en forma de tormenta. Añada marcada por un verano muy caluroso y sin precipitaciones. Ha generado uvas con mucho hollejo y poca pulpa y que ha madurado muy rápidamente. El resultado han sido vinos muy exuberantes y concentrados, con mucha fruta. Ha habido que ser muy cuidadoso en bodega para no sobreextraer.

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

18 de septiembre el Merlot y Tempranillo y 7 de octubre Cabernet Sauvignon.

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.

VARIEDAD

Tinto Fino (97%), Cabernet Sauvignon (1,5%) y Merlot (1,5%).

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 bodega usada para redondear la raza y contundencia de la uva de esta región.

TIEMPO EN BARRICA

8 meses en bodega de roble francés y americano con un pequeño porcentaje de bodega 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.

