

# FINCA LA ATALAYA

## RESERVA

### 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 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, espaldera en Cabernet Sauvignon y Merlot.

### FECHA VENDIMIA

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

### VARIEDAD

Tinto Fino principalmente, Cabernet Sauvignon y Merlot según la añada.

## 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

En torno a 15% según la añada.

### 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 la finca se vinifican por separado. Para el Cabernet Sauvignon y Merlot realizamos maceraciones más largas en general y a una temperatura un poco más alta que para el Tinto Fino.

### TIEMPO EN BARRICA

En torno a 15 meses en barrica principalmente de roble francés y de roble 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

Tim Atkin MW: 90 puntos

