

# 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 infusienon 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

