



VIÑEDOS

Viñedos propios de Cabernet Sauvignon situado en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Suelos principalmente arenosos

Viñedo de la variedad Cabernet Sauvignon más antiguo registrado en la DO Ribera de Duero. Año de plantación: 1969.

Viñedos de la variedad tempranillo: media de edad de 50-60 años, procedentes de las localidades Ribereñas de Anguix, Pedrosa de Duero y Quintanilla de Onésimo, que aportan suelos muy diferentes: arcillas, arenas frescas y calizas respectivamente y por tanto una complejidad única.

VITICULTURA 100% ORGANICA

AÑADA

La añada 2020 fue una añada extraña para todos por circunstancias obvias que incluso se trasladó al viñedo pero en el buen sentido esta vez! La pluviometría en 2020 al inicio de la campaña (noviembre - diciembre y marzo- abril) fue mayor que lo habitual, lo que nos permitió tener unas reservas hídricas para el resto del año muy buenas, pasando un verano cálido pero sin penurias. Los meses de maduración también fueron algo extraños siendo Junio más fresco de lo habitual, pero Julio y agosto sirvieron para volver a las fechas de maduración habituales. Septiembre empezó complicado con lluvias que luego nos dejaron para terminar con una vendimia generosa y equilibrada que se ha traducido en vinos muy finos, equilibrados y sumamente elegantes.

VINIFICACIÓN

Variedades: 75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon

Producción por ha 3500Kg/ha

Vendimia manual en cajas de 12kg

Fechas Vendimia: 22 Sept al 10 Oct 2020

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional de estilo francés: las variedades tempranillo y cabernet se elaboran por separado con protocolos de vinificación diferentes.

La elaboración se realiza en depósitos INOX de 6500l por parcelas.

Maloláctica en bodega de 225l

La CRIANZA se realiza por separado en barricas de toneleras diferentes en función de la variedad, pasando diferentes periodos de tiempo los lotes de tempranillo que los de cabernet.

25% Roble Americano (Missouri) 75% Roble Francés (Allier)

Tiempo medio de crianza media de 16 meses

Fecha embotellado: 8-9-10 Mayo 2023

Producción 25.000 botellas de 0.75cl y 840 Magnum y 10 5L

NOTA DE CATA

Vino fino y sumamente equilibrado. Taninos suaves y sin aristas que acarician el paladar. Equilibrio perfecto entre fruta y tostados, frutos secos y pimientos asados mas sutiles que en otras añadas. Acidez perfecta que se traduce en un vino vibrante, fino y elegante. En definitiva, siempre ELEGANTE. Siempre MARIO.

TEMPERATURA OPTIMA DE SERVICIO 16-18°C