

TRUS 2022

"Directo y sincero"

Denominación de Origen:
DO Ribera del Duero

ZONA DE VIÑEDOS:

Selección de viñedos en la zona de Piñel de Abajo, Pesquera de Duero y Quintanilla de arriba, completado con algún viñedo de la Ribera del Duero Burgalesa.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Desde los 700 a los 800 metros sobre el nivel del mar, de unos 15 a 20 años.

SUELOS:

Mezcla de suelos arcillosos calcáreos, franco arcillosos y franco arcillo-arenosos. Esta mezcla de suelos nos aporta sutileza y profundidad en boca.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada vibrante y profunda, de buena calidad enológica. Las temperaturas durante el año vitícola han sido consideradas normales según datos históricos, acompañadas de unas precipitaciones anuales bajas (400 litros), generando estrés hídrico en la vid. El ciclo vegetativo vino con unas semanas de adelanto respecto a la media, pero con buen estado sanitario. En la maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día noche que nos produjo una madurez óptima provocando vinos con alta carga aromática y potencial de guarda.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Selección de viñedos más frescos, con una elaboración tradicional tras un encubado de 10 días a 24°C buscando un equilibrio entre la fruta y la extracción. Se consigue un vino ágil y con cuerpo, que sigue manteniendo todo el poder varietal de la Tinta Fina. En cata presenta un color rojo cereza de capa alta, limpio y con buen brillo. Muy intenso en nariz, con predominio de la fruta roja y los aromas primarios de la fermentación alcohólica; leves notas especiadas de su paso por bodega. En boca es fresco, con cuerpo y taninos muy integrados. Ágil en su paso por boca nos invita a seguir bebiendo.

VARIEDADES:

100% Tempranillo.

CRIANZA:

Tres meses en bodega de roble francés y americano.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5 %

VOL.ACIDEZ TOTAL: 4,6 g/l
en tartárico

PH 3,8

Tim Atkin™	2021 90 puntos
JAMES SUCKLING .COM	2021 91 puntos
Peñín	2021 91 puntos

Esperando
puntuaciones
añada 2022