



Trus Punto Geodésico 2020

"Pureza"

ZONA DE VIÑEDOS:

Viñedos situados en varios puntos geodésicos de la Ribera del Duero Burgalesa: La Aguilera. Baños de Valdearados, Peñaranda y Moradillo de Roa.

ALTITUD Y EDAD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos de 20 a 60 años de edad, ubicados entre 880 y 950 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS:

Gran variabilidad dependiendo de cada uno de los "Puntos Geodésicos"; Desde los suelos calcáreos de Baños, a los suelos cascajosos de Moradillo o las arenas de color blanco pálido de Peñaranda y los limos y arenas de La Aguilera.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada de ciclo largo, con una precipitación mayor a la media. Esto provocó que fuese de vital importancia realizar un manejo distinto en el control del vigor de la planta. Las bayas fueron de mayor tamaño a las del 2019, pero alcanzaron una magnífica maduración durante el mes de septiembre gracias al trabajo realizado en campo de control de carga en cada cepa para lograr alcanzar una madurez idónea en cada uno de los viñedos.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Vendimiado a mano en cajas y posterior mesa de selección. Elaborado con Tinto Fino de viñedos situados en las zonas de mayor altitud de cada zona. De 875 a 950 metros. Fermentación alcohólica con un único remontado diario manual o bazuqueo. Temperatura de fermentación entre 24 y 26°C., Fermentación malo-láctica en barrica de 500 litros y depósitos de hormigón. Crianza en barrica de 500 litros y afinamiento en depósito de hormigón. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos.

NOTA DE CATA:

Color picota intenso, de capa media-alta y color muy vivo. En nariz es complejo, fino y elegante. Refleja el potencial aromático de los viñedos situados a gran altitud en la Ribera del Duero. Predomina la fruta roja y negra con toques especiados muy delicados propios de su crianza. En boca es muy sabroso, expresivo y fresco. Destaca por su gran equilibrio. Es potente y delicado a la vez, gracias a la frescura y lenta maduración que tiene la uva en estos viñedos de gran altitud. Final con el recuerdo de su tanino sedoso muy agradable y persistente.

Denominación de origen:
DO Ribera del Duero

VARIEDADES:

100% Tinta Fina del País.

CRIANZA:

Doce meses en barrica de 500 litros y posterior afinamiento en depósitos de hormigón.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 15 %

VOL.ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/l
en tartárico

ACIDEZ VOLATIL: 0,5g/l

PH 3,65

Tim Atkin™ 2020
94 puntos

Esperando más
puntuaciones de la
añada 2020