



VINOS DE FINCA

TRUS



TRUS 2023

“Directo y sincero”

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, frescura, profundidad en boca y equilibrio.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2023 ha sido una añada complicada en cuanto a meteorología que ha pulverizado récords de temperaturas y sequía. Sin embargo, aunque haya sido un año de preocupación constante, podemos decir que estamos satisfechos. En un primer momento todo apuntaba a un descenso en la producción a causa de la sequía, pero finalmente las lluvias de primeros de septiembre hicieron recuperar de forma significativa la expectativa. En la Denominación de Origen Ribera del Duero dejará vinos muy diferentes entre sí, con cualidades dispares dependiendo de cómo haya evolucionado el terruño. El ciclo vegetativo vino con normalidad respecto a la media, y con buen estado sanitario. Encontramos vinos más ligeros, buenos en aromas y taninos maduros que se han trabajado mediante maceraciones mucho más cortas.

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.

Denominación de origen:
DO Ribera del Duero

VARIEDADES:

100% Tempranillo.

CRIANZA:

Tres meses en bodega de roble francés y americano.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14%

VOLACIDEZ TOTAL: 4,7 g/l
en tartárico

PH 3,7.

Esperando
puntuaciones
de la añada 2023