



VINOS DE FINCA
TRUS



Trus Pico de Luyas 2019

"Intenso"

ZONA DE VIÑEDOS:

Pico situado detrás de la bodega y muy característico en la Ribera del Duero, dominado por una zona alta en la que predomina la roca caliza y una ladera en la que se realiza la fusión de la caliza con la arcilla y que da pie a los mejores viñedos de la D.O.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Desde los 800 a los 850 metros sobre el nivel del mar, con orientación sur y con una edad de unos 40 años.

SUELOS:

Laderas con exposición sur con muy buen equilibrio entre cantidad de sustrato suelo y cantidad de roca caliza descompuesta. La roca caliza descompuesta facilita que el sistema radicular penetre y esa caliza activa para el sistema radicular nos dará redondez y profundidad en boca a nuestros vinos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La vendimia 2019 se desarrolló con absoluta normalidad, en fechas habituales, sin ninguna incidencia que reseñar durante todo el ciclo. Añada intensa y profunda, de buena calidad enológica. Las condiciones y sanidad que trajo 2019 fueron excepcionales en todo el ciclo y una concentración en la calidad del producto fuera de lo normal lo que al final se traduce en vinos de mucha concentración. Las temperaturas durante el año vitícola han sido consideradas normales según datos históricos, acompañadas de unas precipitaciones anuales bajas (300 litros aprox.), pero con reserva de agua generada del año anterior. El ciclo vegetativo vino con una semana de retraso 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. Nos da sensación de equilibrio y frescor, así como de sensaciones frutales; siempre con un final duradero en la degustación.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Se realiza una vendimia manual en cajas con doble selección de racimo, en campo y en bodega. Posterior enfriado de la uva a 10 grados antes de su procesamiento para evitar oxidaciones y un arranque de la fermentación alcohólica totalmente controlado. Se hace un encubado por gravedad y bazuqueos manuales diarios. La fermentación alcohólica es de forma espontánea, y a continuación; la fermentación maloláctica en barricas nuevas con battonage diario de sus lias finas. Crianza de 16 meses en sus mismas barricas sin trasiego alguno. Estabilización natural antes del embotellado sin clarificar y sin filtrar, y posterior afinado en botella. Se consigue un vino fino y con cuerpo, que sigue manteniendo todo el poder varietal de la Tinta Fina.

NOTA DE CATA:

En cata presenta un color cereza muy oscuro con borde granate, limpio y brillante con una lagrima abundante, gruesa, lenta y tintada. En nariz tiene muy buena intensidad, es una bomba frutal, predominando la fruta negra, moras, cerezas y también regaliz, bajo un fondo tostado y terroso debido a la influencia del suelo extremadamente calcáreo. En boca es un vino amplio, potente, goloso, con estructura y una acidez marcada pero integrada para soportar el grado alcohólico. Taninos de muy buena calidad, totalmente redondos y grasos. Vino muy largo y con enorme persistencia.

Denominación de origen:
DO Ribera del Duero

VARIETADES:

100% Tempranillo.

CRIANZA:

Dieciséis meses en barrica de roble francés de 225 litros y de 500 litros.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 15 % VOL. ACIDEZ
TOTAL: 4,8g/l en tartárico.
pH 3,55.

Tim Atkin™	2019 93 puntos
JAMES SUCKLING .COM	2019 91 puntos
Peñín	2019 95 puntos