



VINOS DE FINCA
TRUS



Trus Reserva 2018 "Carácter"

ZONA DE VIÑEDOS:

Principalmente de viñedos de la Ribera del Duero Burgalesa. Moradillo de Roa, Nava de Roa, Roa, La Aguilera y Gumiel de Mercado

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Desde los 800 a los 950 metros sobre el nivel del mar, de unos 20 a 70 años.

SUELOS:

Predomina en estos viñedos el suelo calizo, franco-arenoso y con piedras y guijarros de tamaño medio. Muy pobre en su horizonte fértil debido a la caliza, que refleja la luz solar, y con menos absorción del agua; hablamos de un suelo frío, seco y en profundidad

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La cosecha de 2018 en Ribera del Duero estuvo precedida de un invierno bastante frío y una primavera con unas lluvias importantes. La brotación, que comenzó a finales de abril, se libró de las heladas. El verano fue por lo general cálido y seco, pero las abundantes reservas hídricas del suelo propiciaron un adecuado y sano desarrollo de la vid y una completa maduración de las uvas. La vendimia se realizó durante la última semana de septiembre y la primera semana de octubre. Las uvas de esta añada son equilibradas tanto en azúcar como en acidez y frescas. Estas características que presentan las uvas recogidas se transmitirán a los vinos, que podemos avanzar que serán equilibrados y frescos, pero con estructura y carácter varietal. Podemos decir, por tanto, que la vendimia 2018 se salda con unos resultados muy positivos en cuanto a la calidad de las uvas, y que las perspectivas esperadas para los vinos de dicha añada son muy buenas.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Vendimia manual en cajas. Suave despallado y estrujado. Maceración intensa llegando a los 30 grados. durante los últimos días de fermentación Remontados diarios y dos delestages al final de fermentación. Malo-láctica en depósito de inoxidable. Embotellado tras un breve filtrado para no alterar las características organolépticas del vino. Largo reposo en botella antes de la salida al mercado. Color rojo granate de capa alta. Limpio brillante y denso. La nariz es muy compleja y de gran intensidad. Nos aparece notas de fruta roja. Fruta negra, balsámicos y un marcado carácter mineral. Con el afinamiento en botella ya nos comienzan a aparecer a estas alturas los terciarios típicos de los clásicos reservas de la Ribera del Duero. Boca amplia y carnosa. Con taninos maduros y marcados propios de suelos con contenido alto en caliza. Muy equilibrado, con largo postgusto y con una larga vida por delante.

Denominación de origen:
DO Ribera del Duero

VARIETADES:

Tinta Fina del País.

CRIANZA:

Doce meses en bodega de roble francés y americano de 225 litros y posterior afinamiento en botella durante 24 meses.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5 % VOL. ACIDEZ TOTAL: 5,1g/l en tartárico. ACIDEZ VOLATIL: 0,5g/l pH 3,7

JAMES SUCKLING .COM	201	9	puntos
Peñín	201	94	puntos
Tim Atkin™	201	9	puntos