



Trus Punto Geodésico 2021

"Pureza"

ZONA DE VIÑEDOS:

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

EDAD Y ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos entre 20 y 80 años situados entre los 875 y los 950 metros sobre el nivel mar.

SUELOS:

Gran variabilidad en función de cada uno de los puntos geodésicos. Suelos arcillosos calcáreos, arenosos y francos.

En general, los suelos son poco fértiles, sueltos y con elevados porcentajes de caliza.

Los suelos arcillosos: de textura muy fina y color rojizo, tiende a compactarse reteniendo muy bien el agua. Dan lugar a vinos de gran estructura en boca.

Los suelos calizos: de color blanco por su alto contenido en sales calcáreas, es un suelo seco y árido cuyos vinos rezuman elegancia y complejidad.

Los suelos pedregosos: apenas retiene el agua y aporta sensaciones maduras y un tacto meloso a los vinos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2021 en la Ribera del Duero arranco marcada por Filomena, dejando temperaturas muy frías (-18°C) y generosas nevadas, seguidas de abundante lluvia hasta mitad de febrero. Luego a finales de marzo, las temperaturas alcanzaron los 25°C, lo que genero un adelanto en la brotación de las viñas.

Durante el periodo de brotación hasta el envero hubo abundantes lluvias, hasta mitad del mes de julio, pero con tímido crecimiento de la vegetación. Desde el envero hasta la vendimia, no tenemos un exceso de calor y escasas precipitaciones.

Una añada 2021 marcada en dos tiempos: desde la brotación hasta poco después de la flor bajo el mando de las precipitaciones, y desde un poco antes del envero hasta la vendimia bajo un régimen hídrico escaso. Este tipo de añadas nos dan un perfil en los vinos maduros, potentes y complejos.

ELABORACIÓN:

Vendimiado a mano en cajas y posterior mesa de selección. Fermentación alcohólica con un único remontado diario manual o bazuqueo. Temperatura de fermentación entre 24 y 26°C, fermentación maloláctica 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.

NOTAS 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:
D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES:

100% Tinta Fina del País.

CRIANZA:

De doce a catorce meses en barrica de 500 litros y posterior afinamiento en depósitos de hormigón.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 15% VOL.
ACIDEZ TOTAL: 4,95 g/l en tartárico.
PH 3,67.

Tim Atkin™	2021 95 puntos
JAMES SUCKLING .COM	2021 93 puntos
Peñín	2021 94 puntos