



2020



Nuestro principal objetivo vendimia tras vendimia es alejarnos de ese estilo potente muchas veces asociado a la región, elaborando vinos que muestran el carácter de cada añada, siempre buscando frescura, taninos suaves y pulidos, con la fruta presente y una boca sutil y elegante. Filosofía de elaboración: mínima intervención, maceraciones cortas y uso moderado y cuidado del roble.



DATOS TÉCNICOS

Variedades

100% Tempranillo

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Suelos y edad viñas

Calcáreo-arcillosos - Viñas de 75 años +

Rendimientos

3000kg/ha

Vendimia y elaboración

Vendimiado a mano (finales de Septiembre), en cajas de 15kg. Selección de racimos realizada en el propio viñedo. El 50% de la uva es despallada y el resto se incorpora el racimo entero.

Previo pisado, fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tinos abiertos, 2 pisados suaves al día. Prensado manual para después realizar fermentación maloláctica y crianza (12 meses) en barricas de roble francés de 225l de 2 y 3 usos. Mínima intervención.

Sin clarificar ni filtrar.

Producción

1000 botellas

Alcohol 15%.