


Crianza 2018 – D.O Ribera del Duero

 Hontoria de Valdearados –
Gumiel de mercado, Burgos



Vino tinto



100% Tempranillo



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 14,40%



Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Selección de uva en viñedo y transportadas cuidadosamente hasta la bodega. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación maloláctica el proceso de crianza posterior tiene lugar en barrica de roble americano y francés durante un periodo mínimo de 12 meses. Tras una suave clarificación y filtrado es embotellado para terminar su crianza en botella hasta su llegada al mercado.

COSECHA: La vendimia 2018 en la D.O Ribera del Duero estuvo marcada por una climatología extrema que acompañó durante buena parte del ciclo. El episodio climatológico más destacado fue la helada del 27 al 28 de abril, que afectó de manera desigual dependiendo de la orientación y altitud de las viñas. La otra característica climatológica relevante fue la sequía - durante el ciclo cayeron 250 ml aprox. de lluvia cuando son esperables 450 ml - . La vendimia de 2018 recuerda mucho a la del 2005; las uvas han llegado en un estado sanitario inmejorable y con una calidad excelente.

NOTAS DE CATA: Color rubí de intensidad profunda. En nariz se presenta intenso y complejo, mantiene la fruta negra madura, moras, violetas, equilibradas con notas balsámicas de la madera. En boca es goloso, con mucho cuerpo, taninos intensos pero suaves, notas de caja de puros, caramelo, canela y hierbas aromáticas como el tomillo y el romero. Sedoso y largo en su paso final. Un vino equilibrado y complejo con mucha vida por delante para expresar todo su potencial.

