

Crianza 2019 – D.O Ribera del Duero

Hontoria de Valdearados –
Gumiel de mercado, Burgos



→ Vino tinto



→ 100% Tempranillo



→ Calificación DO Cosecha: Excelente



→ Formatos: 75 cl, 150 cl



→ Grado alcohólico: 14,95%



→ Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Las uvas son vendimiadas manualmente y transportadas en palots. Una vez en bodega son seleccionadas mecánicamente. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, la segunda fermentación, la maloláctica, tiene lugar en depósito de hormigón y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 12 meses. Posteriormente es embotellado donde termina su proceso de crianza hasta su llegada al mercado.

COSECHA: La vendimia 2019 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 2019 recuerda mucho a la del 2005; las uvas han llegado en un estado sanitario inmejorable y con una calidad excelente.

NOTAS DE CATA: Intensidad alta de color rubi-granate. En nariz notamos la madera con notas de cacao, tostados con recuerdos a mantequilla y fruto seco, y su fruta negra madura como la mora todavía presente en una inspiración más profunda. En boca se notan sus taninos ensamblados que le dan profundidad y largura, entra goloso y permanece a lo largo del tiempo recordando los aromas de madera y fruta reconocidos en nariz. Persistente y potente, su equilibrio lo hace largo en el tiempo y en el futuro. Excelente en el momento y con mucho futuro por delante.

