

Crianza 2020 – D.O Ribera del Duero

 Hontoria de Valdearados –
Gumiel de mercado, Burgos



contiene sulfitos



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 14 meses. Posteriormente es embotellado donde termina su proceso de crianza hasta su llegada al mercado.

COSECHA: La climatología del 2020 ha estado marcada por la subida de las temperaturas, tanto mínimas como máximas por encima de los registros históricos. las precipitaciones registradas durante la primavera, principalmente en el mes de abril, permitieron a las plantas una muy buena brotación. Los meses de Julio y Agosto fueron muy calurosos pero las reservas hídricas de la planta fueron suficientes para llegar al estado optimo de maduración. La vendimia estuvo acompañada por las lluvias que no afectaron a la calidad de la uva obtenida con la que se elaborarán vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA: Color granate de capa media-alta. Intensidad aromática elevada, notas de fruta roja madura como la fresa o la frambuesa. También presente la madera con notas de tostados y fruto seco. En boca tiene cuerpo, es goloso, con recuerdos a brioche y mantequilla. Untuoso y largo, con final dulce por los taninos domados. Persistente en retronasal, manteniendo la frescura de la fruta. Equilibrado y largo, un vino potente con mucha vida por delante.

