



SEÑORÍO de CALERUEGA

Este es un homenaje a una Villa, un Señorío, a dos Reyes, Alfonso X y Alfonso VIII y las siervas del señor, siervas de Santo Domingo de Guzmán que definieron una comarca, con sus tierras y siervos, con sus viñas y su uva.

Una tierra que genero vinos para Reyes, vinos para nobles, vinos para siervos, vinos para Frailes, buen vino, maravilloso vino que intenta ahondar en la cuna de Castilla a través de tu copa. Salud.

Cuando alguien analice Señorío de Caleruega 2010, pensará, al ver el color, mucha astringencia, al ver los aromas, pensará, muy alcohólico, pero cuando lo lleve a la boca verá que es el vino más equilibrado que ha probado, equilibrado en nariz, equilibrado en boca y sobre todo bebible, apetecible, para beber más de una copa, y más de dos, y... (que nos perdone la Guardia Civil)

Ribera del Duero
Denominación de Origen

SEÑORÍO de CALERUEGA

Categoría: Tinto (100 % uva 2.010)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Excelente (Madrid 31/03/2011)

Varietades: 100% Tinta del País (53 Y 41 años)(Vaso)

Viñedos: Pago de las Majadillas (Calizo-Arcilloso) Secano.

Pago de Hoyo Verde (Selección) (Calizo-Arcilloso) Secano

Rendimiento: 3.000 kg por Hectárea



Climatología: Un invierno crudo, sin exceso de nieve, pero con puntos de hasta 9 grados bajo cero en la 1ª quincena de enero y la 2ª de febrero, lluvioso, creando una buena reserva hídrica. Primavera en la que la frotación fue normal (fin abril) con golpes de hielo en primera quincena de mayo, en la zona burgalesa leve, más violenta en la zona Vallisoletana (día 6 mayo). Junio fresco con agua y julio y agosto secos con temperaturas extremas que dieron brío a nuestras cepas, nuestras uvas, situando el envero a mediados de Agosto. Septiembre y octubre hicieron de reguladores en la evolución de la uva. La cata de uvas la iniciamos este año en Septiembre (29) con connotaciones de acidez y dulzor buenas, sin madurez en pepitas, raspón y hollejo nos obliga a retrasar la vendimia más allá de la tradición (por el Pilar), consiguiendo con este adelanto técnico una plena maduración del fruto, con diferente connotación por parcelas. Calidad y estado sanitario, en esta bodega, **Excepcional**.

Fruto: Uvas pequeñas, poco rendimiento, buen grado alcohólico y mucho color (acumulación de polifenoles), aromas nitidos y potentes.

Vendimia: A mediados de octubre (del 14 al 17), de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos, de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

Selección: Mesa de selección para controlar la sanidad y la madurez.

Elaboración: Vendimia diurna, mantenimiento de la uva a 6° hasta el despallado a las 7.00 horas, por mantener la temperatura. Encubado el mosto retrasando 4 días la fermentación (maceración), temperaturas entre 6 y 10 grados. Levaduras naturales de la uva, las que entran en bodega, sin añadidos, ni aditivos, de forma natural. Remontados, tres veces, diarios con los antiguos bazuqueados manuales al sombrero para la máxima extracción de materia colorante. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 7-8 días siendo controlada entre los 27 y 30 grados de temperatura. Llegado a la densidad deseada, 4 días de maceración, buscando la carga tánica. Extracción de pepitas hasta un 25% en delestages. Solo mosto yema. La fermentación maloláctica se hizo en barricas nuevas, climatizando (20-22°) la bodega (espacio de barricas de Señorío de Caleruega) tardando dicha fermentación 20 días. Trasiego a las mismas barricas. Clarificación con Albumina. Decantado por el rigor invernal. No filtrado.

Embotellado: Para diciembre paso a barricas definitivas 100% francesa, tipo Blend, grano fino, tostado Medio+. Tras 15 meses en barrica se embotelló en junio del 2012, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo. Cata mensual de botellas para ver cuál es su momento óptimo de consumo.

NOTA DE CATA

Color intenso, con mucho colorante. Capa alta, bien definida. Rojo Picota con detalles violáceos en menisco. Importante carga glicérica. Limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

Nariz potente, también. Equilibrado, sin despuntes, balanza entre aromas de barrica y aromas frutales (fruta negra), no ácidos (grosella), (bien madura), despuntando la mora y la ciruela negra (compota) en plena madurez, a caballo con los aromas de cacao, vainilla, canela, caramelo y balsámicos. Señorío de Caleruega es complejo, de estudio, en nariz. En intenso (por el alcohol) sin ser alcohólico. Es un vino muy equilibrado en nariz.

Boca potente, envolvente con tanino maduro, sin asperezas, aun con la carga tánica, pasa en boca sin dejar rencores, fresco, vivo, se bebe tremendamente bien. Alcohol y acidez bien integradas. Franco en boca. Eterno en final de boca.

Consumo: Dado su textura creemos que guardará sus cualidades durante unos años. Su mejor etapa 2015 y 2020.

Servir en el entorno de los 15-18 grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o inclinada 45°.

Combinaciones: Asados de Cochinillo o Lechazo, Carnes Rojas, Ibéricos, Pates. Zarzuelas y guisos con Pescado.

Analítica:

Grado Alcohólico: 13,96 % Vol.

Acidez Total (TH+): 5,24 g/l Acidez volátil: 0,59 g/l

Azúcar Reductor: 1,50 g/l Densidad: 0,995

Ficha elaborada el 1 de abril 2013 por Catador Gabriel Garcia Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera) (UEC)