



# Linaje Garssea

## CRIANZA 2016

### Categoría:

Tinto (100% uva 2016)

### Denominación de Origen:

Ribera del Duero

### Calificación de la Cosecha:

Muy buena (10/04/2016)

C.R.D.O.

### Variedades:

20% Tinta del País

(47 años) (Vaso)

80% Tinta Tempranillo

(26 Y 28 años) (espaldera)

### Viñedos:

Pago Valdecobos y Pago del Vagón (calizo-arcilloso) Secano.



**Climatología:** Un invierno, sin exceso de nieve, pero con puntos de hasta menos 6 a 9 grados en diciembre, en general fue un invierno normal sobre la media de inviernos anteriores. Quizás temperaturas moderadas y falta de agua. Dada la temperatura más baja de lo habitual en primavera y la cantidad ingente de lluvia (abril) se retrasó ligeramente la brotación del viñedo. Retraso que se fue acusando en el periplo primavera verano. Verano con altas temperaturas en julio y agosto. Verano excesivamente caluroso, sin lluvias. El enero se produjo del 9 al 17 de agosto. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-30º a los 9 nocturnos, para la excelente maduración de la uva, aun con el retraso característico del año. En septiembre y octubre ganamos una semana a la vendimia con una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre hicieron de reguladores en la evolución de la uva. La cata de uvas, con retraso, igual que la uva, del día 3 de octubre nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despega bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, ya tintada en los laterales por un tanino y un antociano que se desprenden con cierta facilidad. Uva reducida en su volumen (cierta deshidratación) En boca dulce, bajo en acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega. **Excepcional.**

### CATA

**Color:** Rojo Picota, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta, tánico de buena coloración, quizás excesiva para crianza, componente esencial para vino de guarda.

**En Nariz:** Carácter vínico muy intenso. Balanza entre toques tostados y especiados, así como el fondo a caramelo y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos de canela, vainilla, coco, bálsamo.

**En Boca:** Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra, en boca persisten la especia blanca y los espacios dulces de la barrica, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes, quizás alcohólicos. Equilibrado y esmerada calidad.

**Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa. Un gran vino, una gran añada.**

**Vendimia:** A principios de octubre (del 6 al 11), 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. Este año vendimia por parcelas de más edad a menos edad, debido a la alimentación del viñedo, más edad, más profundidad de raíz, mejor suministro de agua, mejor madurez.

**Elaboración:** Encubado el mosto retrasando 7 días la fermentación (maceración), muy buena suelta del colorante. 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 6 días siendo controlada entre los 27 y 29 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 24 % en delestages. **Solo mosto yema.** Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con (albumina). Decantado por el rigor invernal. **No filtrado. Puede decantar.**

**Embotellado:** Para finales de noviembre de 2016 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas y húngaras. Tras 13 meses en barrica se embotello en marzo del 2018, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.

**Servir** en el entorno de los 14º a 18º grados.

**Mantener** fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20º. La botella tumbada o boca abajo.

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,02% Vol.

**Acidez total** (TH+): 5,14 g/l

**Acidez volátil** 0,67 g/l

**Azúcar Reductor:** 2,00 g/l

**Densidad:** 0,993

**Combinaciones:** Asados (lechazo, cochinillo), rabo de buey, carrillada, chuletón de vaca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

**Fecha de la cata:** 17 de julio 2019.

**Catadores:** Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)