



Linaje Garssea

VENDIMIA SELECCIONADA 2021

Categoría:

Tinto (100% uva 2021)

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha:

Excelente (Roa 09 mayo 2022)

Variedades:

100% Tinta Tempranillo (10-25 años) (espaldera)

Viñedos:

Pago de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje) Valdecobos con arcillo calcáreos (orientación norte)



Climatología: Un invierno, clásico en Ribera de Duero, entre comillas, con algún grado más de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta mediados de noviembre. Hubo que esperar unos meses. Llegando a -15° grados a mediados de enero (punta durante filomena), bajando la media 2 grados de lo habitual, y por el común -3° a -6° alguno día más. Como dato anecdótico en marzo no llovió nada en las parcelas. En abril llovieron mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena (el 17 y 18 bajaron las temperaturas a -3 ° en La Terrañuela, buena recuperación, solo retrasando dicha viña. El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. El cuajado y el cierre de racimos fueron correctos por las precipitaciones leves, sin tormentas. Floración alrededor de 15 junio. En junio diferentes tormentas con agua, que no influyeron en el viñedo. La uva tomo el tamaño guisante sobre el 3 de julio. Julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 1 grado por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (fueron muy leves) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvia, aceleración del proceso, con agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia de septiembre animo las parcelas. El envero con cierto retraso se produjo del 12 al 16 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol, y las maravillosas lluvias de primeros días de septiembre. Grandes saltos térmicos día noche de 31-24° a los 21-16° nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura 21diurna 11 nocturna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre algo menos de lluvia de lo esperado.

CATA

Color: Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez) con detalles añiles y púrpura, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración (intensa), quizás excesiva para Vendimia Seleccionada. se nota el potencial y cierta evolución en barrica.

En Nariz: Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra madura (mora, ciruela) y roja (grosella, Cereza), con algunos especiados (blanca y negra). Se instala en el con fuerza, pero con sutileza, el caramelo, la canela y la vainilla y algún balsámico, especiado (barrica nueva o semi nueva) quizás destaca algo de tostado de la barrica.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora madura, y ciruela negra, algo de grosella negra y roja (en boca), vuelve la cereza, quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, integrado el alcohólico bien compensado con el tanino y la barrica de primer y segundo año. Muy, pero que muy bebible.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.

Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva. La cata de uvas, la empezamos a finales de septiembre, 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. En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente.**

Vendimia: Duró una semana, en algunas viñas hasta 10 días, buscando una buena acidez. A principios de octubre (2) a mediados de octubre (11) de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos miembros de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte. Vendimia por parcelas buscando madurez óptima y selección en parcela (primera selección).

Elaboración: Puesta de las cajas con uvas en las neveras de bodega a 3 grados durante 4 días según vinos, manteniendo la acidez, concentrando azúcares y colorantes. Selección antes del despallado y en mesa selección a posteriori. Encubado el mosto, en micro-vinificaciones por parcelas, retrasando 4-5 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 7 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 28 % en delestages, uso de las pepitas, aceite esencial. **Solo mosto yema.** Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal. **No filtrado.** Puede decantar.

Embotellado: a principios de agosto (tras haber pasado 9 meses en barrica americana (45 %), francesa (45 %) y española (10 %)).

Servir en el entorno de los 15° a 18°C.

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

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,57 % Vol.

Acidez total (TH+): 4,74 g/l

Acidez volátil 0,58 g/l

Azúcar Reductor: 1,70 g/l

Densidad: 0,995

Combinaciones: Ahumados de Salmón, Carpaccio de Buey, Pulpo a la Gallega, Sepia con alioli, Solomillo con queso, Carnes de caza.

Fecha de la cata: 24 de mayo y 18 agosto de 2022.

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