



# Linaje Garssea

## PRIVATE COLLECTION

### Categoría:

Tinto (100% uva 2009)

### Denominación de Origen:

Ribera del Duero

### Calificación de la Cosecha:

Excelente C.R.D.O.

### Variedades:

20% Tinta del País

(53 y 41 años) (Vaso)

80% Tinta Tempranillo

(20 Y 22 años) (espaldera)

### Viñedos:

Pago Valdecobos

(calizo-arcilloso) Secano.

**Climatología:** Invierno muy seco, temperaturas extremas y bajas y frecuentes heladas. La primavera con temperatura más alta de lo tradicional y con pluviometría mas baja de lo tradicional en ribera. La primavera y el Verano escasos de agua, con pocas precipitaciones. Maduración rápida. " La campaña del 2009 destaca por la perfecta sanidad del viñedo. La maduración se produjo de forma adecuada, tras el estío, temperaturas acordes al momento, buenas temperaturas diurnas (templadas) y muy buena insolación e iluminación. Diferencia climática día noche (noches más frescas). Este sistema climático provocó una potente maduración Fenólica tanto para antocianos como para taninos.

**Vendimia:** A mediados de octubre (4 al 12), 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.

**Elaboración:** Encubado el mosto retrasando 6 y 7 días la fermentación ( maceración).

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 8 días siendo controlada entre los 27 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 23 % en delestages. **Solo mosto yema.** Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con Albumina. Decantado por el rigor invernal.

**No filtrado.**

**Embotellado:** Para diciembre de 2009 pasó a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% húngaras y españolas. Tras 15 meses en barrica se embotelló en febrero del 2011, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.



### CATA

**Color:** Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota, detalles violáceos en menisco. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

**En Nariz:** Potente, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, destellos de roble (canela, tofe, caramelo y cuero), fondo balsámico avainillado. Alcohol proporcionado.

**En Boca:** Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Quizás, a día de hoy, le quede algo de tiempo en botella.

**Servir** en el entorno de los 15° a 18° grados.

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

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,39% Vol.

**Acidez total (TH+):** 5,40 g/l

**Acidez volátil** 0,56 g/l

**Azúcar Reductor:** 1,30 g/l

**Densidad:** 0,995

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

**Fecha de la cata:** 18 de junio 2012

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