Linaje 1888

ROSADO 2020

Categoría:
Tinto (100% uva 2020)

Denominación de Origen:
Cigales

Calificación de la Cosecha:
Excelente

Variedades:
100% Tinta Tempranillo

Viñedos:
Pedregoso con fondo arcilloso

cigales d.o.

Climatología: Un invierno, clásico en Ribera de Duero, con algún grado menos de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta bien entrado noviembre, llegando a -6 y -9,9º grados el uno de enero y por el común -3º alguno día más. En abril lluvias mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena, hasta el mes de mayo. A comienzos mayo (4 y 6)(12 y 13) bajo la temperatura por debajo de 0 grados (-1 y -2) que afecto a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 10 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. En junio, julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 2 grados por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (3 y 13) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia del 26 de agosto con casi 30 litros. El envero se produjo del 3 al 15 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-31ª a los 9-12º nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas.

CATA

Color: Rosa Fresa hacia cobrizos. Limpio, con gran brillo de juventud y tonalidades muy vivas, juguetonas.

En Nariz: Fresco, Intenso, Aroma muy vivo, como corresponde, y frutal. Despuntan la Fresa (madura) y grosella roja. Rasgos de Reineta y flor blanca, como fondo fruta negra silvestre.

En Boca: Muy afrutado y fresco, súper juguetón, con sabores a fresa, piruleta (cosas de niños), grosella, manzana y flor blanca. Limpio, profundo, franco en boca, envolvente, con fondos y recuerdos de fruta negra, muy en la gama de mora.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.

Servir en el entorno de los 7 a 10ºC.

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: Finales de septiembre para el rosado, del 6 al 12 para el tinto de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su trasporte.

Elaboración: Sangrado el mosto, este año, por su intensidad colorante, algo menos de ocho horas de encubarlo, se deja en un depósito aparte para que arranque 1º la fermentación, alcohólica, a una temperatura controlada de 15 grados y tras un trasegado la 2º fermentación maloláctica. Total 24 días. Se mantendrá evolucionando en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado por partidas, siempre fuera del contacto con el oxígeno, buscando la longevidad, con la mínima oxidación.

Embotellado: Marzo/Agosto 2021.

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

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,80 % Vol.
Acidez total (TH+): 5,35 g/l
Acidez volátil 0,36 g/l Ach
Azúcar Reductor: 1,76 g/l
Densidad: 0,995
Anhidrido sulfuroso total (SO2) 38 mg/l y libre 18 mg/l
Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos, carnes a la plancha o parrilla.
Fecha de la cata: 09 de febrero de 2021
Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)