

Linaje 1888

VENDIMIA SELECCIONADA 2020

Categoría:

Tinto (100% uva 2020)

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha:

Muy Buena a Excelente

Variedades:

100% Tinta Tempranillo
(25 años) (espaldera)

Viñedos:

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



RIBERA
DEL
DUERO

Climatología: Un invierno, clásico en Ribera, con helos tardíos, para noviembre y diciembre, retraso en poda. Enero y febrero especialmente secos. Compensadas con los meses de noviembre, diciembre, marzo y abril, mayores de lo esperado y en general con 2 o 3 grados más de temperatura. En abril aguas mil. Mayo y junio áridos, al contrario que julio y agosto con algo de lluvia, con las clásicas tormentas de verano. Brotación a principios de abril. Llegamos a la floración con 7 días de adelanto. En junio las lluvias dieron paso al sol. Final de primavera y verano caluroso, con julio, típico, dando vida al sol, sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. El envero se produjo del 6 al 12 de agosto, según parcelas. Entiendo que algo antes de lo habitual. Agosto y septiembre sol y algo de lluvia, refrescando el viñedo, y grandes saltos térmicos día noche de 27-33° a los 9-12° 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. Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva. La **cata de uvas**, la empezamos a mediados de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despegaba 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

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 (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, 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.

cierta facilidad. Uva reducida en su volumen (este año un poco más grande) En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente.**

Vendimia: A finales de septiembre (30) a mediados de octubre (19) 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. Vendimia por parcelas buscando madurez óptima y selección en parcela (primera Selección).

Elaboración: Selección antes despallada y en mesa selección a posteriori. Encubado el mosto 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 10 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 36 % 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 más 9 meses en barrica americana (50 %) y francesa (50 %)).

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: 13,40 % Vol.

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

Acidez volátil 0,40 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: 21 de febrero y 15 agosto de 2021.

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