

Linaje 1888

TINTO 2020 - 5 MESES EN BARRICA

Categoría:

Tinto (100% uva 2020)

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha:

Muy buena a Excelente

Varietades:

100 % Tinta Tempranillo
(9-14 años, en espaldera)

Viñedos:

Pago de la Terrañuela
(aluvial con franja de drenaje)



RIBERA
DEL
DUERO

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 -9,9° grados el uno de enero y por el común -3° 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 afectó 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 verano se produjo del 3 al 15 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-31° 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 finales de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se

CATA

Color: Expresiva y rica gama de colores. Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración purpura (intensa), quizás excesiva para joven.

En Nariz: Frescor es la palabra dado que ha mantenido una buena acidez. Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados. Recuerdos frescos, este año más atlánticos, livianos, del mundo Vegetal y Recuerdos de canela y vainilla y cacao lejanos (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra (en boca) quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino y la leve barrica.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.

despega bien del racimo y el racimo de la parrilla, 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: 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: Abril-Mayo 2021 (tras cinco meses en barrica Americana y Francesa).

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 boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,20 % Vol.

Acidez total (TH+): 5,05 g/l

Acidez volátil 0,40 g/l

Azúcar Reductor: 1,35 g/l

Densidad: 0,995

Sulfuroso Total 35 mg/l (libre 14 mg/l)

Combinaciones: Chuletón de novillo, Asados, Estofados con verduras, Escabechados, Callos o morro cocinado. Arroz con carne con un toque cítrico, Ibéricos.

Fecha de la cata: 28 de enero y 30 abril de 2021

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