GRANDES VINOS DE SORIA RIBERA DEL DUERO D.O.

2020

AGORIS

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA
Tinta del País 95% y Garnacha 5%

GRADO ALCOHOL
13,5% Vol.

PARÁMETROS ANALÍTICOS
Acidez total: 4,89
Acidez Volátil: 0,58
PH: 3,41
Azúcar residual: 1,32

ZONA DE PRODUCCIÓN
RIBERAS DEL DUERO D.O.

VIÑEDO
Edad: 50% > 100 años y 50%> 25 años, Viñedo: Más de 50 majuelos centenarios plantados en vaso y una parcela de más de 25 años, Superficie: 7 HA, Producción: 2500 Kgs/Ha, Localización: Aldea de San Esteban, Peñalba de San Esteban, San Esteban de Gormaz y Quintanilla de Tres Barrios, Suelos: Diversos; pedregosos, arenosos y arcillosos, Clima: Invierno seco, primavera lluviosa y verano cálido.

VINIFICACIÓN
La vendimia se realizó el 9 y 10 de octubre de 2019 en las horas de menor exposición solar para evitar dañar la uva. La recolección se realizó de forma manual en cajas de 10 kgs , seleccionando 2 veces en viña.

La recepción en bodega se produjo a los pocos minutos de su recogida para evitar su oxidación y se realizó una 2ª selección racimo a racimo en mesa tras la cual la uva se despalillo y estrujó para su posterior descanso en cubas de acero inoxidable de menos de 5000 litros. La fermentación alcohólica estuvo controlada a 25º realizando bazuqueos y remontados cada 6 horas durante los 15 días en que se dilató.

Tras esta primera fermentación, se procedió al descubado manual que finalizó con un prensado suave con la consiguiente ganancia en calidad.

Una vez reposó el vino nuevamente en el depósito comenzó la fermentación maloláctica que se produjo a una temperatura de 21º.

Con el fin de esta segunda fermentación, el vino se introdujo en barricas de roble americano y francés donde descansó durante 10 meses tras los cuales se embotello y mantuvo en botellero durante mínimo 6 meses antes de sacarlo al mercado

NOTA DE CATA
Limpio y brillante, de capa alta. Color rojo cereza picota con ribete amoratado.

En nariz se aprecian frutas negras maduras, casi compotadas, como moras y ciruelas bien ensamblandas con aromas de madera a café, pimienta y clavo.

Ligeros toques de cacao y sutiles notas balsámicas. Su paso por boca es potente, agradable y persistente, dejando muy buen recuerdo.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO
Abrir mínimo 10 minutos antes de servir para oxigenarse. Se recomienda decantar, debido a su proceso natural puede contener algún precipitado.

Servir entre 16/18ºC de temperatura.

SEÑORÍO D ALDEA
BODEGAS Y VIÑEDOS