



Crianza 2002

La Cosecha en la D. O. Ribera del Duero

Este invierno se caracterizó por sus temperaturas extremas (se alcanzaron los 16 grados bajo cero en algunas ocasiones), hasta el punto de considerarse como uno de los más duros de los últimos 30 años. Las precipitaciones fueron escasas en los meses de diciembre, enero y febrero. Esto ocasionó una brotación tardía, a finales del mes de abril, extendiéndose hasta la primera quincena de mayo, propiciando un desigual estado vegetativo en los viñedos de la Denominación. Entre marzo y mayo, sin ser abundantes, las precipitaciones mejoraron el déficit hídrico existente en el suelo. A finales de mayo y durante el mes de junio se alcanzaron temperaturas muy altas. El resto del verano fue muy caluroso, con nulas precipitaciones hasta finales de agosto, lo que provocó un envero desigual y un reducido tamaño de los frutos. En el mes de septiembre se generalizaron las precipitaciones en toda la denominación, contabilizándose hasta 17 días de lluvias consecutivos. Estas lluvias produjeron un engrosamiento de las bayas y, en algunos viñedos de la Denominación, focos de Botrytis, que, junto con una aceleración de la maduración, llevaron a una generalización de la vendimia. Esta se realizó de forma selectiva, valorando principalmente el estado sanitario de las parcelas además de su evolución polifenólica.

Composición y Viñedos

Tinta del País de las parcelas Dehesilla y Picón. Estas dos parcelas forman un conjunto de 29,5 hectáreas. Suelos francos con un importante componente en arenas y arcillas que proporcionan vinos con un intenso carácter afrutado.

Elaboración y Crianza

Tras una cuidada recogida de la uva en el campo, se hizo una nueva selección de forma manual en bodega. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizaron en las modernas instalaciones de Anguix de forma natural, completándose estas dos a principios de enero de 2003. El vino se mantuvo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable hasta su paso a barrica en Abril de 2003. La crianza se realizó en roble francés nuevo (40%) y, el resto, en roble americano. Cada seis meses, el vino se trasegó de forma tradicional, de barrica a barrica, controlando su evolución en cada una de ellas. Después de 22 meses en barrica, el vino pasó a depósito para una nueva homogeneización, embotellándose en abril de 2005.

Cata

Color rojo picota, de capa alta, con elegantes ribetes rosados en el borde. Intenso en nariz, fuerte carácter de frutas maduras (moras y grosellas), dejando entrever notas de regaliz, caramelo y canela, provenientes de la cuidada crianza en barrica. Estructurado en boca, armónico y sabroso, con nervio, dejando a su paso un agradable recuerdo de frutas maduras. Retrogusto largo, persistente, apreciándose ahora notas de de moras maduras, regaliz y toffe. Aún estando en un momento óptimo para su consumo, es un vino que mejorará con el paso del tiempo en botella.



- Grado: 13,7% en volumen
- Extracto seco: 28,2 g/l
- Acidez Total: 5,27 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,72 g/l (acético)

- Temperatura de servicio: 18 °C
- Decantar 30 minutos antes de servir.

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

áster

www.riojalta.com

Marzo 2007