

áster

ÁSTER CRIANZA 2011



LA COSECHA 2011

La cosecha de uva del año 2011 en la Ribera del Duero sobresalió por su excepcional sanidad y una elevada calidad, gracias principalmente a una maduración lenta y equilibrada de las uvas de Áster. Una vendimia larga, recogiendo la uva de forma escalonada, en función de la maduración de las diferentes parcelas, lo que nos permitió recoger unas uvas que han dado unos vinos con un contenido alcohólico moderado, una acidez equilibrada, un altísimo acumulo de color y sobretodo gran profusión fenólica, logrando además taninos de buena calidad. El consejo Regulador de la D.O Ribera del Duero ha calificado esta añada como: EXCELENTE

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de las parcelas Fuentecojo y El Caño que circundan la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Recolectamos las uvas a mano, a primeras horas de la mañana, aprovechando el frío de las primeras horas del día para preservar la integridad de los racimos de uva antes de entrara en la mesa de selección de bodega. Los racimos, despalillados y estrujados, pasaron a los depósitos donde se completó la fermentación alcohólica en 14 días de forma natural. El 80% del vino realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de varios años, realizándose battonages semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional. Este vino fue embotellado en julio de 2014.

CATA

Rojo picota intenso, de capa alta, muy cubierto, alta intensidad colorante, limpio y brillante. A copa parada muestra un penetrante aroma, sobresaliendo notas balsámicas, especiadas, de maderas nobles que, una vez agitado, dejan paso a intensas notas de frutos negros de bosque, arándanos y moras maduras, sobre un fondo de pimienta negra, regaliz, clavo y torrefactos. Amplio de estructura, equilibrado de acidez, taninos elegantes, finos y maduros. En el retrogusto aparecen las notas especiadas de la madera, el clavo y la pimienta negra. Un nuevo Áster, fiel reflejo de la potencia y elegancia de la Ribera del Duero, que combina con quesos curados, asados y caza mayor.

- Grado: 14,5% vol.
- pH: 3,75
- Az. reduc: 1,6 g/l.
- IPT: 79

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

Julio 2015

www.bodegasaster.com