

áster

ÁSTER FINCA EL OTERO 2012



LA COSECHA

Una añada condicionada por los rigores climatológicos en toda la Ribera del Duero. El ciclo vegetativo se caracterizó por la sequía generalizada del verano pero, merced a las puntuales precipitaciones veraniegas, las uvas de la Finca el Otero llegaron al final del ciclo en óptimas condiciones. La maduración en esta parcela fue lenta y pausada, permitiéndonos recoger uvas de una gran calidad, muy equilibradas, con alto componente tánico y una magnífica expresión aromática, base esencial para elaborar este nuevo vino. Pese a que el Consejo Regulador calificó esta añada como Muy Buena, nuestra valoración es que estamos ante una excelente cosecha 2012 de un Áster Finca El Otero que, además, estrena presentación.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de la Finca El Otero en Anguix (Burgos). Esta parcela, de 7,5 hectáreas, se ubica en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Un suelo de muy alta calidad que dedicamos a este vino, exclusivamente, en las cosechas más excelentes.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiamos durante las primeras horas del día aprovechando el frío matinal, permitiéndonos realizar una maceración pre-fermentativa natural en frío. La fermentación alcohólica se realizó durante 16 días y, tras la maceración, el vino pasó a barricas de roble francés nuevo donde completó su fermentación maloláctica durante tres meses con un *battonage* semanal de las lías. A continuación, realizamos una selección de las mejores barricas y, tras una nueva homogenización, el vino pasó a roble francés nuevo. El vino se crió durante 16 meses en barricas de roble francés nuevo, trasegándose dos veces por el método tradicional. Este vino se embotelló en junio de 2014. 26.000 botellas, todas numeradas.

CATA

Rojo picota de capa alta, con el corazón negro y borde granate intenso. Muy poderoso en aromas, con notas de frutas negras maduras, moras y arándanos que dan paso a notas balsámicas y especiadas, unidas a suaves recuerdos tostados, tofe y moca. En boca aparece sabroso, potente, con mucha estructura, equilibrado en acidez y alcohol, con taninos marcados pero redondos y pulidos, que le otorgan un gran paso por la boca. Su retrogusto, largo y armonioso, está marcado por la mineralidad y los agradables recuerdos confitura de fruta negra, especiados, balsámicos y regaliz negro. Final largo y potente.

- Grado: 14,5 % vol
- Acidez Total: 4,30 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,65 g/l (acético)
- IPT: 85

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

Mayo 2016

www.bodegasaster.com