

MONTEVANNOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO



COSECHA 2021

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas tuvieron lugar a finales del mes de noviembre, no siendo estas heladas de consideración hasta prácticamente el mes de diciembre. En todo caso, las condiciones climatológicas permitieron en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, llevaron a que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y de esta forma el fruto llegase a la bodega con una maduración idónea y con un perfecto estado sanitario.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Uva 100% Tempranillo procedente de nuestros viñedos controlados de los términos de Quemada y Quintana del Pidio, los cuales están situados a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar y están plantados en terrenos donde predomina el canto rodado, desde hace más de 40 años.

La vendimia manual es transportada en contenedores refrigerados en cajas de 15 kg paletizadas, hasta la bodega, manteniendo su integridad. Tras un suave despalillado y estrujado, las uvas pasaron a los depósitos donde realizaron la fermentación alcohólica maloláctica de forma natural. Después reposó en depósito, durante cuatro meses, y se trasegó a barricas de roble americano y francés, tanto nuevas como de segundo y tercer año, durante cuatro meses. Finalmente fue embotellado en agosto de 2022.

NOTAS DE CATA

Visualmente podemos destacar su alta tonalidad de color rojo granate, limpio y brillante. En nariz resaltan la mezcla de aromas de frutos negros, como la mora y la grosella, y los adquiridos en la corta crianza a vainilla, coco y torrefacto. En boca deja a su paso un trago fresco y frutal con la ligera complejidad del tanino dulce del tostado de la madera. Es un vino equilibrado en acidez con la persistencia de la carnosidad de la fruta. El postgusto es redondo, marcado por el estilo de los vinos modernos.

DATOS ANALÍTICOS

Grado de alcohol 14%
Acidez volátil 0,34
Acidez total 4,8



EL HACEDOR
BODEGAS