



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TINTO 2024

Categoría: Vino Tinto (elaborado bodega 100 % uva 2024)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Muy Buena quizás excelente (Roa octubre 2025)

Variedades: 100 % Tinta Tempranilla (10-15 años, en espaldera)

Viñedos: Pago de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje)

Climatología:

El ciclo vitícola comenzó con temperaturas algo más cálidas de lo normal, lo que permitió un buen agostamiento de las plantas. Entre noviembre y abril hubo variaciones térmicas destacables, con meses más cálidos de lo habitual y un marzo atípico por sus mínimas altas y máximas bajas. De mayo a julio se registraron temperaturas superiores a la media histórica, hasta 3 °C por encima. Las abundantes lluvias de invierno y primavera favorecieron una brotación correcta y un desarrollo equilibrado del viñedo. Los estados fenológicos clave (brote, floración y tamaño guisante) se produjeron en fechas similares o algo, poco, más tarde respecto a campañas anteriores. Junio, julio, la mayoría de los viñedos están en fase de cierre de racimos, con algunos casos aislados de envero temprano. La pluviometría de la campaña ha sido superior a lo esperado, especialmente en marzo, con un balance hídrico positivo en toda la O.O. En conjunto, se resume como un invierno suave y húmedo, primavera ligeramente cálida y lluviosa, y verano caluroso con tormentas iniciales. En cuanto a accidentes climáticos, las heladas invernales fueron suaves y poco dañinas, mientras que las primaverales apenas afectaron. Las tormentas con granizo de mayo, junio y parte de julio sí causaron daños significativos en diversas localidades de la Ribera del Duero, aunque de forma muy localizada, nos salvamos. El envero con cierto adelanto se produjo del 5 al 8 de agosto, según parcelas. Como agua de mayo, torrencial, la lluvia de septiembre animo las parcelas, sol y tormentillas, esas lluvias de septiembre (cuidado con la Dana del 3/9/2024, retraso la vendimia) e hizo bajar la temperatura media un grado. Grandes saltos térmicos día noche de 30-19° a los 16-8° nocturnos en la maduración, más extremos en recolección, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de septiembre manteniendo temperatura media 23 diurna y 10 nocturna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre no le dio tiempo, miedo a las Danas y lluvias torrenciales. Septiembre hizo de regulador en la evolución de la uva. La cata de uvas, la empezamos a mediados de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despegaba bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, ya tintada en los laterales por un tanino y un antociana que se desprenden con cierta facilidad. Uva reducida en su volumen. En boca dulce, buena acidez y con leve sequedad y astringencia típica del colorante natural. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, Excelente.

Vendimia:

Duró una semana, en algunas viñas hasta 10 días, unos días antes, buscando una buena acidez. A finales de septiembre (27) a comienzos de octubre (4) de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos miembros de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte. Vendimia por parcelas buscando madurez óptima y selección en parcela (primera selección).

Elaboración:

Puesta de las cajas con uvas en las neveras de bodega a 3 grados durante 4 días según vinos, manteniendo la acidez, concentrando azúcares y colorantes. Selección antes del despalillado y en mesa selección a posteriori. Encubado el mosto, en micro-vinificaciones por parcelas, retrasando 4-5 días la fermentación (maceración), muy buena suelta del colorante. Remontados tres veces diarios con los antiguos bazuqueados manuales al sombrero para la máxima extracción de materia colorante. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 6-8 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 19 % en delestages, uso de las pepitas, aceite esencial. Solo mosto yema. Una natural fermentación Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal. No filtrado. Puede decantar

Embotellado: 1º mayo-junio 2024 (tras cinco meses en barrica americana, española y francesa)

CATA

Color: Expresiva y rica gama de colores. Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración purpura (intensa), quizás excesiva para joven.

En Nariz: Frescor es la palabra dado que ha mantenido una buena acidez. Tonos de taninos dulces y fruta negra y roja en perfecta maduración. Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados. Recuerdos frescos con algo de mineral y de canela, vainilla y cacao lejanos (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra (en boca) quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino y la leve barrica.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa. Dado su textura creemos que guardara sus cualidades durante unos años.

Servir en el entorno de los 16° a 18° grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,00 / 14,22 % Vol. 2 lotes (etiqueta 14%)

Acidez total (TH+): 5,12/5,15 g/l

Acidez volátil 0,51/0,67 g/l

Azúcar Reductor: 1,03/2,01 g/l

Densidad: 0,994/0,999

Sulfuroso Total: 17/23 mg/l (mínimo comparado con otras regiones del mundo)

Combinaciones: Le encanta Chuletón de novillo, Asados, Estofados con verduras, le rejuvenecen los Escabechados, compiten muy bien con Callós o morro cocinado. Arroces con carne e Ibéricos, están dentro del buen hacer mineralizando. Riñe con los picantes y los dulces.

Fecha de la cata: 23 de abril y 21 mayo de 2024

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)

Información nutricional: Uva, Conservante (metabisulfito de potasio, llamado sulfitos en etiqueta) corrector de acidez (ácido tartárico) estabilizador (poliespartato compuesto de ácido aspártico, ácido natural que previene la precipitación), clarificador (proteína de guisante).

Valor nutricional cada 100 ml

| | |
|------------------------|------------|
| Valor energético kJ | 334 kJ |
| Valor energético Kcal | 79,52 Kcal |
| Grasas | <0,06 g |
| Grasas Saturadas | 0 g |
| Hidratos de Carbono | 3,00 g |
| De los cuales azúcares | 0,19 g |
| Proteínas | 0,05 g |
| Sal | 0,00369 g |

Código barras: 8437011970848

Volumen de la botella:

0,75 ml (existe un formato de 1500 ml) - N.R.E: 8235/BU/01

