



RIPPA DORII

CRIANZA 2022

VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Para la elaboración de este vino seleccionamos una colección de diferentes viñedos familiares del páramo de Fuentecén a novecientos metros de altura, en el corazón de la Ribera del Duero burgalesa. Majuelos de más de veinticinco años con rendimientos inferiores a cinco mil kilos por hectárea plantados en suelos diversos, desde los pedregosos y con arcilla a los de piedra blanca de calizas.

COSECHA 2022

La calidad y la sanidad de las uvas que han entrado a nuestra bodega de Fuentecén (Burgos) puede calificarse como excepcional. El año fue muy complejo por el calor y la escasez de precipitaciones durante el verano, en el que se registraron picos máximos de temperatura. Las lluvias de abril dieron paso a una brotación espectacular y mantuvieron la humedad en las capas más profundas de los viñedos. La combinación perfecta entre la óptima madurez fenólica y alcohólica, y la gran sanidad de las bayas y la paciencia de recoger las uvas en el mejor momento nos ofrecen vinos con una alta capa de color, estructura, complejidad y vocación de guarda.

ELABORACIÓN

La primera selección la realizamos en viñedo. Aprovechamos las zonas más elevadas y frescas en las que aseguramos una maduración más lenta y suave de las bayas. Contamos con los viñedos del páramo alto, que se localizan a más de novecientos metros de altitud sobre el nivel del mar. La fecha de la vendimia siempre la determinamos por la cata de uvas.

Maceración: Se realiza una maceración prefermentativa a 10°C durante tres días.

Fermentación alcohólica: La extendemos a lo largo de 18 días, con temperaturas entre los 22 y los 26°C con remontados y bazuqueos diarios.

Fermentación maloláctica: La dividimos por partidas y se realiza tanto en depósitos en el inicio de la fermentación como en barrica en su culminación.

CRIANZA

Doce meses de barrica con un cuarenta por ciento de roble americano y un sesenta por ciento de roble francés en los que alternamos diferentes tostados. Todas las barricas son de primer uso (50%) y de un vino (50%).

CATA

Color: Muy alta capa de color magenta, con destellos azulados y tonos rubí. Tiñe la copa y su lágrima es muy persistente.

Aroma: Intensidad y complejidad de fruta y madera, arándanos, moras, vainilla y nuez moscada. Tonos de bollería, toffee. Se aprecia la elegancia de las calizas y las piedras de los páramos altos de Fuentecén.

Sabor: En boca es un vino intenso, profundo y fresco. Destaca su entrada muy agradable y persistente; una importante cantidad de caudalias hacen recordar el vino largo tiempo. En la fase retronasal, predomina el equilibrio de fruta y madera, de elegancia y grandeza.

Grado alcohólico: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 14-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Es un vino perfecto para consumir en este momento. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones.

