



RIPPA DORII

ROBLE 2024

VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Viñedos familiares seleccionados en el corazón de la Ribera del Duero de la zona burgalesa de la Cuenca del Riaza, en el páramo de Fuentecén. Viñedos de más de 15 años, plantados en suelos diversos, desde los pedregosos y con arcilla a los de piedra blanca de calizas. Rendimientos inferiores a 5.500 kilos por hectárea.

COSECHA 2024

La cosecha del año 2024 es el reflejo de un ciclo de gran calidad en nuestra zona de páramos y laderas de Fuentecén, aunque estuviéramos en un momento inicial condicionado por la helada de la primavera y varios episodios tormentosos de los albores del verano. Sin embargo, las temperaturas fueron suaves y el agua que ha caído fue más que suficiente para que la planta no sufriera en los períodos más áridos y cálidos del estío, especialmente durante los meses más acusados de la canícula de julio y agosto. La vendimia estuvo condicionada por las lluvias septembrinas, que hizo que tuviéramos que arrancar, parar y volver a arrancar en varias ocasiones. La recolección se realizó en dos semanas (comenzamos el 26 de septiembre y acabamos el 11 de octubre) y nos hizo optimizar al máximo todos los recursos de la bodega para garantizar el respeto máximo a la calidad de la uva. La frescura de nuestros viñedos, sitios en zonas de altura de páramos y laderas, ha vuelto a ser aliada para lograr maduraciones lentas, suaves y extraordinariamente homogéneas

ELABORACIÓN

Realizamos la primera selección en los viñedos mediante cata de uva para determinar la fecha de vendimia y momento óptimo de recolección con el objetivo de buscar la mayor cantidad de fruta.

Maceración: Se lleva a cabo una maceración prefermentativa durante tres días.

Fermentación: Suave y prolongada en el tiempo (más de 14 días), con temperaturas entre los 21 y los 23°C. Inducimos después la fermentación maloláctica durante el desarrollo final de la fermentación alcohólica.

CRIANZA

Siete meses de bodega nueva, con un 40 por ciento de roble americano y un 60 por ciento de roble francés con diferentes tostados. Todas las bodegas son de primer uso.

CATA

Color: Profundo y vibrante tono púrpura que refleja su juventud y energía. Lágrima densa y persistente.

Aroma: Explosión de frutas maduras, con predominio de frutos negros como grosella, mora y arándano, acompañados de delicados toques de fruta roja y matices florales de violeta. La madera se percibe sutilmente, bien integrada, sin opacar la fruta siempre protagonista. Notas de regaliz y un dejo terroso que evoca las arcillas de los páramos de Fuentecén.

Sabor: En boca es un vino lleno de vida, con una entrada suave y equilibrada. De trago largo y placentero. Armonioso en acidez, taninos y alcohol. En retronasal, resalta nuevamente su carácter frutal.

Grado alcohólico: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 12-15 °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 de temperatura, su vida se puede prolongar durante varios años.



0,75 L. | 1,5 L.