



RIPPA DORII
SALOMÓN
2022



VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Salomón es una viña vieja en vaso de tempranillo de menos de cuatro hectáreas plantada en Marco Real hace más de cuarenta años en Fuentecén, en el corazón de la ribera burgalesa. Una parcela familiar con suaves pendientes naturales en alturas que sobrepasan los 820 metros sobre el nivel del mar. El suelo contiene estratos calizos y pedregosos además de las originales arcillas blancas que produce la erosión del Riaza.

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

Iniciamos la vendimia al despuntar el siete de octubre. Se realizó de forma manual y en cajas. El vino de esta parcela se elabora con una técnica en la que logramos que el sombrero esté continuamente empapado de mosto sin procedimientos mecánicos y con remontados muy suaves. Aprovechamos el carbónico de la fermentación en el proceso de vinificación. La uva se enfría hasta los 8-10 grados en la maceración con el fin de fijar los compuestos aromáticos. La fermentación se extendió durante 19 días con suaves prensados naturales diarios hasta descubrir.

CRIANZA

La fermentación maloláctica la hemos realizado en **barrica nueva de roble ibérico** (Roble español, Quercus pyrenaica o rebollo), con dos bazuqueos semanales. Al culminar, la crianza ha sido de once meses en estas mismas barricas, donde se han reafirmado sus taninos hacia la largura y la profundidad.

CATA

Color: Morado intenso, prácticamente opaco. Brillante de capa densa que tiñe la copa con una lenta lágrima.

Aroma: Combinación de frutas muy maduras en la que encontramos una variada paleta que va desde grosellas a moras y ciruelas combinadas con los sutiles toques que aporta el roble ibérico como el incienso, tabaco, clavo y chocolates estilo 'after eight'. En definitiva, un vino intenso limpio y persistente.

Sabor: Boca muy golosa, con intensa acidez y largo final. Suave por su tanino dulce en el que se da un excelente equilibrio tanino-acidez. Textura elegante y fluidez en boca, confiere una gran intensidad y elegancia a este vino tan especial.

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 de temperatura, su vida se puede prolongar durante varios años.