



RIPPA DORII
SALOMÓN
2023



VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Salomón es una viña vieja en vaso de Tinta del País, de menos de cuatro hectáreas, plantada hace más de cuarenta años en Marco Real, Fuentecén, en el corazón de la Ribera burgalesa. Una parcela familiar ubicada en suaves pendientes naturales, a más de 820 metros de altitud. El suelo combina estratos calizos y pedregosos con las singulares arcillas blancas procedentes de la erosión del río Riaza.

COSECHA 2023

Esta añada se recuerda como un ciclo positivo para nuestros viñedos de Fuentecén y la cuenca del Riaza. El año comenzó con días muy fríos, seguido de una primavera con temperaturas dentro de la media histórica. El verano resultó más cálido de lo habitual. La pluviometría fue irregular: abril y mayo secos, junio con tormentas intermitentes y un verano mayoritariamente seco. En septiembre regresaron las lluvias justo antes de la vendimia, lo que requirió una recolección escalonada y meticulosa para alcanzar el punto óptimo de maduración en cada parcela. Los vinos de esta añada destacan por su sutileza aromática y una notable elegancia en boca, reflejando la frescura y el equilibrio conseguidos a pesar de las condiciones desafiantes.

Fecha de vendimia: 4 de octubre.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas. Para esta parcela empleamos una técnica tradicional que mantiene el sombrero constantemente empapado de mosto —como en los antiguos lagares—, sin procedimientos mecánicos, mediante remontados suaves y naturales. La temperatura de fermentación se controla para lograr una mayor homogeneidad, aprovechando el carbónico generado en la propia fermentación. Enfriamos la uva a 8-10 °C para una maceración prefermentativa sutil que fija los compuestos aromáticos y de color. Tras cuatro días, sembramos levaduras autóctonas procedentes del viñedo para iniciar la fermentación alcohólica, que se prolongó durante 19 días con bazuqueos suaves diarios hasta el descubado. La presión natural del sombrero permite una extracción delicada y precisa, que resalta los aromas más sutiles y elegantes.

CRIANZA EN ROBLE ESPAÑOL

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble ibérico (*Quercus pyrenaica* o rebollo), con dos bazuqueos semanales. La crianza posterior se extiende durante once meses en las mismas barricas, donde los taninos se afinan hacia mayor longitud y profundidad.

CATA

Color: Púrpura profundo, casi impenetrable. Luminoso y de gran densidad cromática, deja un marcado tinte en la copa y una lágrima espesa y lenta.

Aroma: Limpio, intenso y de buena persistencia. En nariz predominan frutas en su punto más maduro (grosellas negras, moras jugosas, ciruelas maduras), realzadas por delicadas aportaciones del roble ibérico: toques de incienso, tabaco suave, clavo de especia y un elegante matiz de chocolate negro tipo "after eight".

Sabor: Entrada golosa y envolvente en boca, marcada por una acidez viva y un final excepcionalmente prolongado. Los taninos, dulces y perfectamente maduros, generan un equilibrio impecable entre estructura tánica y frescura ácida. Posee una textura refinada, fluida y aterciopelada, que transmite gran intensidad y una elegancia notable.

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.