



RIPPA DORII

CRIANZA 2019

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 2019

Una añada que estuvo drásticamente marcada por las heladas tardías de primavera que afectaron a las zonas de vaguada y a los viñedos más adelantados en su ciclo anual. El verano fue caluroso en extremo y con una sequía brutal. La producción se resintió en un treinta por ciento de un año normal. En nuestro caso, adelantamos el inicio de la vendimia para evitar las graduaciones más altas y seleccionamos las zonas con más frescura de los páramos.

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 treinta por ciento de roble americano y un setenta 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: Intensa capa de color magenta 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 caudalías hacen recordar el vino largo tiempo. En la fase retronasal, predomina el equilibrio de fruta y madera, de elegancia y grandeza.

Grado alcohólico: 14 %

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, incluso décadas.

