



á
áster

Crianza 2001

La Cosecha en la D. O. Ribera del Duero

Invierno con abundantes lluvias. Los días 10, 21 y 22 de abril y 1 y 4 de mayo se produjeron heladas de consideración en toda la zona con temperaturas variables entre $-2,2^{\circ}$ y $-6,4^{\circ}$ C. Durante el final de la primavera y principios de verano se produjeron temperaturas anormalmente altas, con máximas de $38,4^{\circ}$ C y en julio tormentas acompañadas de granizo. El resto del verano fue seco. En la segunda quincena de septiembre se registraron temperaturas suaves durante el día y descenso brusco durante la noche.

La vendimia se realizó con temperaturas propicias y un fruto de alta calidad tanto desde el punto de vista sanitario como analítico

Composición y Viñedos

Tinta del país en un 100%. El viñedo está formado por 95 ha (76 en producción en esta cosecha 2001) situadas entre los términos de La Horra y Anguix plantadas en 1991.

Al realizar la cata de los vinos de de las distintas parcelas, se observó que los procedentes de la finca El Caño, de suelo franco limoso, eran mostos complejos y afrutados, con buen grado y muy adecuados para la elaboración de un crianza fiel al estilo de la Ribera del Duero.

Elaboración y Crianza

Tras escoger manualmente las mejores uvas en la mesa de selección, la fermentación alcohólica y maloláctica se realizaron de forma natural en las modernas instalaciones de Anguix. El vino se mantuvo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable hasta su paso a barrica en Diciembre de 2002.

La crianza se realizó en barricas de roble americano (60 %) de año y medio de edad, y francés nuevas (40 %) que se trasegaron cada seis meses por el método tradicional de barrica a barrica hasta completar una crianza de 18 meses. El vino se embotelló en Septiembre de 2004.

El vino resultante presentó un color rojo picota muy intenso, con potente manifestación glicérica en lágrima y todos los atributos de juventud, con tonos violáceos, púrpura, añiles, lo que manifiesta una importante carga polifenólica.

Cata

Color cereza, vivo, limpio y brillante, de capa media-alta. En nariz se muestra intenso, con notas de frutas maduras (grosellas y fresas silvestres), junto con recuerdos de canela y regaliz. En boca, potente, de notable cuerpo y estructura, con agradables taninos que lo hacen redondo y elegante en su paso final. Retrogusto amplio, donde se manifiestan ahora las notas de cuero noble y especias dulces. Muy adecuado para su consumo actual. Es un excelente acompañamiento para todo tipo de embutidos, asados, caza de pelo y quesos curados.

- Grado: 13,5 % en volumen
- Extracto seco: 28,1 g/l
- Acidez Total: 5,78 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,70 g/l (acético)

- Temperatura de servicio: 18° C
- Decantar 30 minutos antes.

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

áster

www.riojalta.com

Mayo de 2006