



A pesar de las diferencias habituales de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones climáticas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración. En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales, pero las características analíticas, organolépticas, y el propio equilibrio de las bayas fue el idóneo. Los vinos de esta añada poseen una impresionante intensidad colorante, gracias a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración, con matices muy violáceos y ribete estrecho. En fase olfativa presentan importantes tonos frutales, especialmente en la gama de los frutos negros, así como algunos tonos minerales y especiados. Por su parte, en la fase gustativa, los vinos se definen por un muy buen equilibrio y un potencial tánico alto, caracterizado por taninos dulces que denotan la buena maduración fenólica de las bayas.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 15%

VARIEDAD 100% Tempranillo
Vendimia manual

VIÑEDOS
Procedente de cepas centenarias situadas a más de 900 metros de altitud en Pesquera de Duero, con un rendimiento limitado a menos de 2.500 Kg/Ha. Los suelos son muy pobres y en ladera.

VINIFICACIÓN
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

CRIANZA
14 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA
Este vino, que solo se produce en años excepcionales, cuenta con una gran estructura, complejidad y mucha concentración. Presenta un color rojo picota intenso. En nariz podemos encontrar multitud de aromas complejos como infusión de frutillos negros, cacao y especias. En boca es armónico, potente y con un final largo y persistente.

MARIDAJE
Carnes asadas, vegetales, fabada, chorizo, jamón ibérico, mariscos.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

91 PUNTOS
GUÍA PEÑÍN

92 PUNTOS
TIM ATKINS

 EXPOVINA
WINE TROPHY
Mejor vino de
España 2021