



ARCHANGELUS GABRIHEL

ROBLE ESPAÑOL

RI
BE
RA
DEL
DÚERO

ARCHANGELUS GABRIHEL

ROBLE ESPAÑOL 2015

CATEGORÍA: Tinto (100% uva 2015)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero

CALIFICACIÓN DE LA COSECHA:

Excelente (08/04/2016) C.R.D.O.

VARIEDADES: 100% Tinta del País (59 Y 47 años) (Vaso)

VIÑEDOS: Viñas viejas, pagos Majadillas

y Pago de Valdecobos (Calizo-Arcilloso) Secano.

CLIMATOLOGÍA: Un invierno como es costumbre, sin exceso de nieve, pero con puntos de hasta menos 6 a 9 grados en invierno (diciembre quizás el más crudo), en general fue un invierno que subió 2 grados la media de inviernos anteriores. Dada la buena temperatura en primavera (abril) se aceleró ligeramente la votación del viñedo. Mayo días 15 al 22 frío intenso el resto responde a lo normal más 2 grados al alza. Junio con buenas precipitaciones para el perfecto desarrollo del viñedo y reservas cara al verano. Verano excesivamente caluroso, volvemos a tener 2 a 4 grados más de temperatura. El envero se produjo a comienzo de agosto 4 al 8, fue más rápido que el anterior. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-30ª a los 9 nocturnos, para la excelente maduración de la uva. En septiembre y octubre ganamos una semana a la vendimia con una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre hicieron de reguladores en la evolución de la uva. **La cata de uvas** del día 26 de septiembre nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despega bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, ya tintada en los laterales por un tanino y un antociano que se desprenden con cierta facilidad. En boca dulce, bajo en acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excepcional**.

VENDIMIA: A finales de septiembre (29) a principios de octubre (del 1 al 4), de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos, de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

ELABORACIÓN: Encubado el mosto retrasando 7 días la fermentación (maceración) en tanques de frío, muy buena suelta del colorante, el 2015, similar al 2014, ayuda. Remontados, tres veces, diarios con los antiguos bazuqueados manuales al sombrero para la máxima extracción de materia colorante. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 7 días siendo controlada entre los 27 y 29 grados de temperatura, subiéndola gradualmente. Extracción de pepitas hasta un 27 % en delestages. **Solo mosto yema**. Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal (frío invierno ribereño). **No filtrado**. Puede decantar.

EMBOTELLADO: a principios de marzo de 2017 (1-2 de marzo) (tras haber pasado **13 meses en barrica Española** (100 %), grano fino, tostado medio y de extremada calidad. En botella donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.

CATA

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, un poco más intenso que el americano y menos que el francés, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en bodega.

En Nariz: Potente, algo más puro, franco, con cierta suavidad, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, muy equilibrado con el roble español (coco, canela, especia blanca, cacao, balsámico), complejo y limpio de sobobosques y humedades de otros robles. Buen conjunto con alcohol.

En Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, pero de tanino suave, balsámico, tanino fresco y frutal con las sensaciones de bodega, Canela, Coco, Cacao, Licor y cierto bálsamo. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

Servir en el entorno de los 15° a 18° centígrados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o a 45° de inclinación.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,09% Vol.

Acidez total (TH+): 4,65 g/l

Acidez volátil 0,62g/l

Azúcar Reductor: 1,90 g/l

Densidad: 0,991

Combinaciones: Por su carácter amable, tomaría un Salmón con Limón y grosella. Chuletón de novillo o buey con unas escamas de Maldon. Lomo Ibérico sobre Queso fundido (con granada). Rabo de Buey al vino Tinto Ribera con un toque de pomelo.

Fecha de la cata: 11 de junio de 2018

Catador: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera) (UEC)