

# ASTIL

## TINTO 2021 - 5 MESES EN BARRICA

**Categoría:** Tinto (100% uva 2021)

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Calificación de la Cosecha:** Excelente (Roa 09 mayo 2022)

**Variedades:** 100 % Tinta Tempranillo (10-15 años, en espaldera)

**Viñedos:** Pago de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje)

**Climatología:** Un invierno, clásico en Ribera de Duero, entre comillas, con algún grado más de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta mediados de noviembre. Hubo que esperar unos meses. Llegando a -15° grados a mediados de enero (punta durante filomena), bajando la media 2 grados de lo habitual, y por el común -3° a -6° alguno día más. Como dato anecdótico en marzo no llovió nada en las parcelas. En abril llovieron mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena (el 17 y 18 bajaron las temperaturas a -3° en La Terrañuela, buena recuperación, solo retrasando dicha viña. El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. El cuajado y el cierre de racimos fueron correctos por las precipitaciones leves, sin tormentas. Floración alrededor de 15 junio. En junio diferentes tormentas con agua, que no influyeron en el viñedo. La uva tomó el tamaño guisante sobre el 3 de julio. Julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 1 grado por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (fueron muy leves) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvia, aceleración del proceso, con agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia de septiembre animó las parcelas. El invierno con cierto retraso se produjo del 12 al 16 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol, y las maravillosas lluvias de primeros días de septiembre. Grandes saltos térmicos día noche de 31-24° a los 21-16° nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura 21 diurna 11 nocturna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre algo menos de lluvia de lo esperado. Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva. **La cata de uvas**, la empezamos a finales de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despegaba 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. Uva reducida en su volumen. En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente**.

**Vendimia:** Duró una semana, en algunas viñas hasta 10 días, buscando una buena acidez. A principios de octubre (2) a mediados de octubre (11) de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos miembros de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte. Vendimia por parcelas buscando madurez óptima y selección en parcela (primera selección).

**Elaboración:** Puesta de las cajas con uvas en las neveras de bodega a 3 grados durante 4 días según vinos, manteniendo la acidez, concentrando azúcares y colorantes. Selección antes del despalillado y en mesa selección a posteriori. Encubado el mosto, en micro-vinificaciones por parcelas, retrasando 4-5 días la fermentación (maceración), muy buena suelta del colorante. 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 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 28 % en delestages, uso de las pepitas, aceite esencial.

**Solo mosto yema.** Una natural fermentación Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal. **No filtrado.** Puede decantar

**Embotellado:** Abril-Mayo 2022 (tras cinco meses en barrica Americana, Española y Francesa)



RIBERA  
DUERO

### CATA

**Color:** Expresiva y rica gama de colores. Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración purpura (intensa), quizás excesiva para joven.

**En Nariz:** Frescor es la palabra dado que ha mantenido una buena acidez. Tonos de taninos dulces y fruta negra y roja en perfecta maduración. Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados. Recuerdos frescos con algo de mineral y de canela, vainilla y cacao lejanos (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo.

**En Boca:** Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra (en boca) quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino y la leve barrica.

**Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.**

**Servir** en el entorno de los 15° a 18° C

**Mantener** fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,55 % Vol.

**Acidez total (TH+):** 5,02 g/l

**Acidez volátil** 0,60 g/l

**Azúcar Reductor:** 1,75 g/l

**Densidad:** 0,997

**Sulfuroso Total:** 27 mg/l (libre 14 mg/l)

**Combinaciones:** Chuletón de novillo, Asados, Estofados con verduras, Escabechados, Callos o morro cocinado. Arroz con carne con un toque cítrico, Ibéricos.

**Fecha de la cata:** 2 de marzo y 30 mayo de 2022

**Catadores:** Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)