

# ASTIL

## CRianza 2018

**Categoría:** Tinto (100% uva 2018)  
**Denominación de Origen:** Ribera del Duero  
**Calificación de la Cosecha:** Muy Buena (11 de marzo 2019)(C.R.D.O.)  
**Varietades:** 20% Tinta del País (49 años) (Vaso)  
80% Tinta Tempranillo (28 Y 30 años) (espaldera)  
**Viñedos:** Pago Valdecobos y Pago del Vagón (Calizo-Arcilloso) Secano.

**Climatología:** Un invierno, clásico en Ribera, con algún grado menos de lo habitual, llegando a -12 grados alguno de los días. Nieves y lluvias como si no hubiera mañana, hasta entrado prácticamente el verano (junio). El 18 de mayo cayó una helada que afectó a parte del viñedo de Castrillo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 20 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril, con lentitud por la temperatura. En junio las lluvias dieron paso al sol. Final de primavera y verano caluroso (Julio relajado con menos temperatura de la habitual), sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. El envero se produjo del 4 al 12 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-33° a los 9-12° nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. 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 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. Uva reducida en su volumen (este año un poco más grande) En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Muy Buena**.

**Vendimia:** A finales de octubre (del 10 al 16), 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. Vendimia por parcelas buscando madurez óptima y selección en parcela (primera Selección).

**Elaboración:** Encubado el mosto retrasando 4 y 6 (dos depósitos) 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 11 días siendo controlada entre los 26 y 31 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 18 % en delestages. **Solo mosto yema**. Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con (albumina). Decantado por el rigor invernal. **No filtrado. Puede decantar.**

**Embotellado:** Para principios de noviembre (día 11) de 2018 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas y húngaras. Tras 14 meses en bodega se embotella en enero (día 11) del 2020, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.



RIBERA  
DUERO

### CATA

**Color:** Rojo Picota, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta, tánico de buena coloración, quizás excesiva para crianza, componente esencial para vino de guarda.

**En Nariz:** Carácter vínico muy intenso. Balanza entre toques tostados y especiados, así como el fondo a caramelo y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos de canela y vainilla.

**En Boca:** Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra, en boca persisten la especia y los espacios dulces de la bodega, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes.

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

**Duración:** Dada su textura cremosa que guardará sus cualidades durante un año.

**Su mejor etapa** 2021-2024 (a mi ver punto álgido 2022).

**Servir** en el entorno de los 14° a 18° grados.

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

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,73% Vol.

**Acidez total (TH+):** 4,57 g/l

**Acidez volátil** 0,50 g/l

**Azúcar Reductor:** 1,90 g/l

**Densidad:** 0,991

**Combinaciones:** Asados (Lechazo, Cochinillo), Rabo de buey, Carrillada, Chuletón de baca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

**Fecha de la cata:** 17 de octubre de 2020

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