

ASTIL

CRianza 2019

Categoría: Tinto (100% uva 2019)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Excelente (13 de Julio 2020) C.R.D.O.

Varietades: 20% Tinta del País (50 años) (Vaso)
80% Tinta Tempranillo (29 Y 31 años) (espaldera)

Viñedos: Pago Valdecobos y Pago del Vagón (Calizo-Arcilloso) Secano.

Climatología: Un invierno, clásico en Ribera de Duero, con algún grado menos de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta bien entrado noviembre, llegando a -6 y -9,9º grados el uno de enero y por el común -3º alguno día más. En abril lluvias mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena, hasta el mes de mayo. A comienzos mayo (4 y 6)(12 y 13) bajo la temperatura por debajo de 0 grados (-1 y -2) que afectó a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 10 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. En junio, julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 2 grados por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (3 y 13) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia del 26 de agosto con casi 30 litros. El envero se produjo del 3 al 15 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-31º a los 9-12º 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. En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente**.

Vendimia: Primera semana de Octubre para el rosado, del 6 al 12 para el tinto de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

Elaboración: Encubado el mosto retrasando 3-4 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 12 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 31 % 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 enero (día 10) de 2020 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas. Tras 12 meses en bodega se embotello en enero (día 18) del 2021, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.



RIBERA
DEL
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.

Servir en el entorno de los 14º a 18º grados.

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

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,41% Vol.

Acidez total (TH+): 4,96 g/l

Acidez volátil 0,51 g/l

Azúcar Reductor: 1,90 g/l

Densidad: 0,998

Sulfuroso Total 38 mg/l (libre 14 mg/l)

Combinaciones: Asados (lechazo, cochinillo), rabo de buey, carrillada, chuletón de vaca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

Fecha de la cata: 17 de diciembre de 2023

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

Información nutricional: Uva, Conservante (metabisulfito de potasio, llamado sulfitos en etiqueta) corrector de acidez (ácido tartárico) estabilizador (poliespartato compuesto de ácido aspártico, ácido natural que previene la precipitación), clarificador (proteína de guisante).

Valor nutricional cada 100 ml

Valor energético kJ.....	kJ
Valor energético Kcal.....	75,60 Kcal
Grasas	g
Grasas Saturadas	g
Hidratos de Carbono	g
De los cuales azúcares.....	g
Proteínas	g
Sal	g

Código barras: 8437011970558

Volumen de la botella: 0,75 ml (existe un formato de 1500 ml)

N.R.E: 8235/BU/01