

ASTIL

CRianza 2015

Categoría: Tinto (100% uva 2015)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Excelente (08 de Abril 2016) C.R.D.O.

Varietades: 20% Tinta del País (47 años) (Vaso)

80% Tinta Tempranillo (25 Y 27 años) (espaldera)

Viñedos: Pago Valdecobos y Pago del Vagón (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 enero 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 27-30° 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 5 y 7 (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 6 y 9 días siendo controlada entre los 27 y 29 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 24 % 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 diciembre (día 5) de 2016 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas y húngaras. Tras 13 meses en barrica se embotello en marzo (día 11) del 2017, 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, vainilla, coco, balsamo.

En Boca: Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra, en boca persisten la especia blanca y los espacios dulces de la barrica, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes, quizás alcohólicos. Equilibrado y esmerada calidad. Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa. Un gran vino, una gran añada.

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

Su mejor etapa 2018-2022 (a mi ver punto álgido 2019).

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: 14,09% Vol.

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

Acidez volátil 0,62 g/l

Azúcar Reductor: 1,70 g/l

Densidad: 0,997

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

Fecha de la cata: 17 de junio 2018

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