

ASTIL

RESERVA 2014

Categoría: Tinto (100% uva 2014)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Muy Buena (Madrid 24/03/2015)

Varietades: 20% Tinta del País (57 Y 45 años) (Vaso)
80% Tinta Tempranillo (24 Y 26 años) (espaldera)

Viñedos: Viñas viejas, pagos Majadillas y Pago de Valdecobos
(Calizo-Arcilloso) Secano.

Climatología: Un invierno crudo, más clásico si cabe que otros, lluvioso, creando una buena reserva hídrica, lluvias en abril (mil) y mayo. Primavera en la que la frotación fue normal. Junio fresco con agua y julio y agosto alternando una de cal con otra de arena, con sol y sombra. El enero se produjo puntualmente. Septiembre con sol de verano. En Septiembre ganamos una semana a la vendimia. A comienzos del nuevo mes ya se vislumbraba la vendimia. **La cata** de uvas del día 3 de octubre 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, aguantamos una semana más y comenzamos con la uva en plena madurez, cerrando la vendimia el día 12 de octubre, el día del diluvio. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excepcional.**

Vendimia: A mediados de Octubre (del 2 al 11), 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 noviembre (día 1) de 2014 pasó a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas y húngaras. Tras 14 meses en barrica se embotelló en enero (día 11) del 2016, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.



RIBERA
DEL
DUERO

CATA

Color: Intenso, con mucho colorante natural. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

En Nariz: Potente, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, destellos de roble (canela, tofe, caramelo, especias y cuero), fondo balsámico avainillado. Buen equilibrio con el alcohol, conjuntado.

En Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

Duración: Dado su textura cremosa que guardara sus cualidades durante unos años.

Su mejor etapa Su mejor etapa 2018-2024 (a mi ver punto álgido 2019-2020)

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 inclinada 45°.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,29% Vol.

Acidez total (TH+): 5,03 g/l

Acidez volátil 0,60 g/l

Azúcar Reductor: 1,21 g/l

Densidad: 0,994

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: 1 de octubre de 2016

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