

ASTIL

RESERVA 2017

Categoría: Tinto (100% uva 2017)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Muy buena (12/03/2018) C.R.D.O.

Varietades: 20% Tinta del País (48 años) (vaso)

80% Tinta Tempranillo (27 Y 29 años) (espaldera)

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

Climatología: Un invierno, clásico en Castilla y León, con algún grado menos de lo habitual. En primavera y antes, empezó el verano, con temperaturas altas que adelantaron a la viña. El 28 de abril cayo una helada de -10 grados que Necroso el viñedo de Caleruega y mermo casi todos los brotes nacidos en nuestro viñedo de Aranda y Castrillo. Ese ánimo de la viña a perpetuar su especie hizo que recuperados brotes, y con la suma de las lluvias de mayo, empezara una leve recuperación de la viña que durara dos años, pero nos interesa este año. Final de primavera y verano excesivamente caluroso, sin lluvias, (pantanos secos, ríos desapareciendo) adelantó de la viña con las exiguas fuerzas que conserva, sin duda ganas de ir al final y descansar. El envero se produjo del 1 al 4 de agosto. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-33ª a los 9 nocturnos, para la excelente maduración de la uva. En agosto y septiembre teníamos ganado una semana, quizás diez días, a la vendimia con una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Septiembre hizo de regulador en la evolución de la uva. **La cata de uvas** la empezamos a mediados de setiembre, dando avanzados parámetros para la época, 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 (cierta deshidratación) En boca dulce, bajo en acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Muy buena.**

Vendimia: De mediados (15) a finales de septiembre para el rosado, 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 5 a 7 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 7-9 días siendo controlada entre los 27 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 34 % en delestages.

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

Embotellado: Para finales de noviembre de 2017 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas y húngaras. Tras 14 meses en bodega se embotello en marzo del 2020, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.



RIBERA
DEL
DUERO

CATA

Color: Rojo Granate, aunque mantiene mucha juventud, frescor en el color, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta, tánico de buena coloración, quizás excesiva para crianza, pero muy acorde con el reserva, 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, tofe, bombón inglés, coco, bálsamo. Buen equilibrio en nariz.

En Boca: equilibrado también, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra con cierta compota, especiada, dulce, de taninos amables, pulidos, como corresponde al tiempo en botella, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes. Equilibrado y de esmerada calidad, con un corte más moderno que años anteriores.

Mantiene los recuerdos largo tiempo, solicitando otra copa. Un gran vino, una gran añada.

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: 14,01% Vol.

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

Acidez volátil 0,64 g/l

Azúcar Reductor: 1,30 g/l

Densidad: 0,994

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: 30 de octubre de 2020

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