

ASTIL

TINTO 2023

Categoría: Tinto (100% uva 2023)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Muy buena (Roa 10 junio 2023)

Variedades: 100 % Tinta Tempranillo (10-15 años, en espaldera)

Viñedos: Pago de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje)

Climatología: Un invierno, clásico en Ribera de Duero, entre comillas, con algún grado más (1-3) de lo habitual en marzo, abril, junio, julio y agosto y más bajas en dos grados en enero y febrero, equilibrando la balanza en los meses restantes. Con cierta lluvia en noviembre y el siguiente. Las primeras heladas no llegaron hasta enero, como hemos dicho. Pues a podar. Hubo que esperar unos meses por el agua. Como dato anecdótico en marzo no llovió nada en las parcelas. En abril llovieron mil, ya que apenas llovió en el mes y en mayo tampoco, tuvo que venir junio con tormentas de agua, apoyadas por las aguas de septiembre, rescataron las plantas. Brotación a principio de abril en Terrañuela y una semana después Valdecobos y Caleruega. El desborre fue casi puntual a finales del abril, mes de sufrimiento por el frío y algo de granizo, y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. El cuajado y el cierre de racimos fueron correctos por las no precipitaciones, sin tormentas. Floración alrededor de 8 junio, una semana antes de lo previsto. La uva tomo el tamaño guisante sobre el 24 de julio. Agosto más paso al sol, con temperaturas de hasta 2 grados por encima de las históricas. Sin lluvia, aceleración del proceso, con agua almacenada en subsuelo. El envero con cierto adelanto se produjo del 5 al 8 de agosto, según parcelas. Como agua de mayo la lluvia de septiembre animo las parcelas, sol y tormentillas, esas maravillosas lluvias de septiembre (5 días (10+17,2+8,1+1,4+0,2)). Grandes saltos térmicos día noche de 31-23° a los 16-5° nocturnos en la maduración, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de septiembre manteniendo temperatura media 26 diurna y 12 nocturna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Octubre algo menos de lluvia de lo esperado. 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 despegaba 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 leve sequedad y astringencia típica del colorante natural. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente**.

Vendimia: Duró una semana, en algunas viñas hasta 11 días, unos días antes, buscando una buena acidez. A principios de octubre (6) a mediados de octubre (17) de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos miembros 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: Puesta de las cajas con uvas en las neveras de bodega a 3 grados durante 4 días según vinos, manteniendo la acidez, concentrando azúcares y colorantes. Selección antes del despallado y en mesa selección a posteriori. Encubado el mosto, en micro-vinificaciones por parcelas, retrasando 4-5 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 8 días siendo controlada entre los 26 y 31 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 29 % en delestages, uso de las pepitas, aceite esencial. Solo mosto yema. Una natural fermentación. Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal. **No filtrado. Puede decantar**

Embotellado: mayo-junio 2024 (tras cinco meses en barrica Americana, Española y Francesa)



RIBERA
DUERO

CATA

Color: Expresiva y rica gama de colores. Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración purpura (intensa), quizás excesiva para joven.

En Nariz: Frescor es la palabra dado que ha mantenido una buena acidez. Tonos de taninos dulces y fruta negra y roja en perfecta maduración. Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados. Recuerdos frescos con algo de mineral y de canela, vainilla y cacao lejanos (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra (en boca) quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino y la leve barrica.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa. Dado su textura creemos que guardara sus cualidades durante unos años.

Servir en el entorno de los 15° 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: 14,20 / 14,45 % Vol. 2 lotes (etiqueta 14%)

Acidez total (TH+): 5,12/5,35 g/l

Acidez volátil 0,51/0,67 g/l

Azúcar Reductor: 1,14/1,71 g/l

Densidad: 0,994/0,999

Sulfuroso Total: 23/25 mg/l (mínimo comparado con otras regiones del mundo)

Combinaciones: Chuletón de novillo, Asados, Estofados con verduras, Escabechados, Callos o morro cocinado. Arroz con carne con un toque cítrico, Ibéricos.

Fecha de la cata: 2 de abril y 30 mayo 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..... 334 kJ

Valor energético Kcal..... 79,52 Kcal

Grasas <0,06 g

Grasas Saturadas 0 g

Hidratos de Carbono 3,00 g

De los cuales azúcares..... 0,19 g

Proteínas 0,05 g

Sal 0,00369 g

Código barras: 8437011970824

Volumen de la botella: 0,75 ml (existe un formato de 1500 ml) - N.R.E: 8235/BU/01