

Finca Cascorrales

2019



D.O. RIBERA DEL DUERO

VINO DE PARCELA

Viñas seleccionadas de más de 120 años en el paraje de Cascorrales.

TIPO DE SUELO

Se trata de una parcela prefiloxérica, con un suelo formado por pequeño canto rodado y silicios con arenas rojizas en el término de La Aguilera.

VITICULTURA SOSTENIBLE SIN USO DE HERBICIDAS NI PESTICIDAS

VENDIMIA

Manual en cajas de 12 kg.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2019

Empezamos con un otoño con temperaturas más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas no tuvieron lugar hasta bien entrado noviembre. Invierno con temperaturas mínimas ligeramente más frías de lo habitual. Primavera con precipitaciones abundantes durante el mes de abril que permitieron una correcta brotación. La vendimia se desarrolló con absoluta normalidad, en las fechas habituales. Uva de una calidad excepcional.

VARIEDADES

98% Tempranillo y 2% Albariño.



HACIENDA SOLANO

E R N E S T I N A

BODEGA Y VIÑEDOS EN LA AGUILERA - BURGOS - ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Se realiza una vinificación de la parcela en depósito de hormigón, se trata de una fermentación espontánea con levaduras autóctonas. La fermentación alcohólica tiene una duración aproximada de 14 días realizada con un trabajo de forma manual con mínima intervención con pequeños remontados y "pigeage" a una temperatura media de 27°C. Maceración post fermentativa de 7 a 9 días.

CRIANZA

Crianza mixta de 9 meses en barrica de 500 litros de roble francés y 10 meses en pequeños depósitos de hormigón de 700L.

EMBOTELLADO

Mayo 2021.

ANÁLISIS

Alc/Vol.: 14,5%

Acidez Total: 4,1 g/l

pH.: 3,91

Azúcar Residual: <1,5 g/l

SO2 Total: 0,072 g/l

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 15 años.

PUEDES DISFRUTARLO CON:

Carnes de caza, chuleton, guisos, quesos curados y jamón ibérico, entre otros.

NOTAS DE CATA

Color cereza, límpido y brillante. Alta intensidad aromática es bastante concentrado y tiene aromas a frutos del bosque oscuros, hierbas y especias. Se trata de un vino con volumen un cuerpo medio-alto, taninos finos presentes bien integrados.