

Finca Peña Lobera

2021



D.O. RIBERA DEL DUERO

VINO DE PARCELA

Viñas seleccionadas de más de 100 años en el paraje de Peña Lobera.

TIPO DE SUELO

Viñedo situado en la parte más alta del pueblo de La Aguilera, se trata de una pequeña parcela rodeada de monte sobre una gran roca caliza totalmente fracturada dando en superficie arenas y pequeños fragmentos de roca caliza. Gracias a esta roca fragmentada las raíces se encuentran en contacto directo con el suelo calcáreo.

VITICULTURA SOSTENIBLE SIN USO DE HERBICIDAS NI PESTICIDAS

VENDIMIA

Manual en cajas de 12 kg.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2021

El año 2021 inició con temperaturas muy bajas y nevadas generosas, seguidas de lluvias abundantes hasta mediados de febrero. A finales de marzo, inusualmente, las temperaturas aumentaron, lo que adelantó la brotación de las vides. La primavera, en líneas generales, fue lluviosa. Durante el verano, las lluvias cesaron y las temperaturas aumentaron. Las cosechas fueron soleadas y con una buena amplitud térmica. Posiblemente nos encontramos ante una cosecha excepcional.

VARIEDADES

98% Tempranillo y 2% Albillo.



HACIENDA SOLANO

ERNESTINA

BODEGA Y VIÑEDOS EN LA AGUILERA - BURGOS - ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Se realiza una vinificación de la parcela en depósito de hormigón añadiendo un 2% de albillo mayor que es una variedad que encontramos dispersa en esa misma parcela, se trata de una fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Añadimos un 10% raspón formando capas con la uva. 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 en barrica de 500 L de tercer uso durante 7 meses y posterior crianza 12 meses en pequeños depósitos de hormigón.

EMBOTTELLADO

Mayo 2023.

ANÁLISIS

Alc/Vol.: 14,5%
pH.: 3,77
SO2 Total: 0,069 g/l

Acidez Total: 4,6 g/l
Azúcar Residual: <1,5 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 rubí profundo con reflejos violáceos sutiles. Aromas intensos de frutas del bosque brillantes, tomillo y romero. En boca es fresco con un buen volumen y persistente, taninos redondos y fino. Es fino, elegante y refinado, con una nariz y un paladar perfumados con energía y ligereza, taninos muy finos y un equilibrio asombroso.