

Selección

2023



DO. RIBERA DEL DUERO

DO. RIBERA DEL DUERO

VINO DE PUEBLO

Selección de uva de pequeñas parcelas con viñas de entre 30 y 60 años, en vaso y secano estricto. Todas en el término de La Aguilera.

TIPO DE SUELO

En el pueblo de La Aguilera se encuentran principalmente dos tipos de suelos los suelos arenosos con cantos de diversos tamaños sobre roca calcárea y los suelos de pequeño canto rodado, silicios con arenas rojizas y un pequeño porcentaje de arcilla.

VITICULTURA SOSTENIBLE SIN USO DE HERBICIDAS NI PESTICIDAS

VENDIMIA

Manual, en caja de 12 Kg.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2023

2023 fue un año muy seco y caluroso, con una pluviometría muy parecida al 2022. Marcado por una escasa producción por la falta de reservas de agua en el subsuelo. Racimos mas pequeños y sueltos de lo habitual. Como nos paso en 2022 nuestras viñas en La Aguilera se beneficiaron de estar plantadas en vaso cuyo dosel está mejor adaptado para retener la humedad. Un sistema radicular bien desarrollado debido a la vejez proporcionó también una mejor resistencia al calor y la sequía. Anticiparnos la fecha de vendimia, buscando la frescura y la acidez por encima del grado alcohólico.

VARIEDADES

Tempranillo 100%



HACIENDA SOLANO
ERNESTINA
BODEGA Y VIÑEDOS EN LA AGUILERA - BURGOS - ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Se realiza una vinificación separada por suelos en depósitos de acero inoxidable y hormigón con control de temperatura. Se trata de una fermentación espontánea con levaduras autóctonas. La fermentación alcohólica tiene una duración aproximada de 14 días realizada con un trabajo de mínima intervención con pequeños remontados a una temperatura media de 27°C. Maceración post fermentativa de 5 a 7 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero y barrica de 500 litros.

CRIANZA

12 meses entre barricas de roble francés usada de 500L (un tercio del total) y depósito de hormigón de 5000 litros.

EMBOTTELLADO

Febrero 2025.

ANÁLISIS

Alc/Vol.: 13,5%

Acidez total: 4,5 g/l

pH.: 3,70

Azúcar residual: <1,5 g/l

SO2 total: 0,064 g/l

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 6 años.

PUEDES DISFRUTARLO CON

Arroces, embutidos fríos, pates, quesos semicurados, caza menor y carne blanca, entre otros.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota límpido y brillante. En nariz encontramos fruta roja entremezclada con fruta negra y toques de regaliz. En boca tiene una entrada aterciopelada y fresca con un centro sedoso y un final equilibrado.