

Viñas Viejas

2022



HACIENDA SOLANO

E R N E S T I N A
BODEGA Y VIÑEDOS EN LA AGUILERA - BURGOS - ESPAÑA

D.O. RIBERA DEL DUERO

VINO DE PARCELA

Viñedos seleccionados de más de 70 años en La Aguilera, Burgos.

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 cajas de 12 kg.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2022

2022 fue un año muy seco con apenas 225 mm. de lluvias (la media es de 400 mm. en esta zona). El verano fue notablemente caluroso, especialmente durante el mes de julio, con varias semanas alcanzando los 40°C, lo que provocó el cierre de las vides y el retraso de la temporada de maduración. Nuestras viñas en La Aguilera se beneficiaron de estar plantadas en arbustos 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. Sin embargo, un sutil carácter confitado en la fruta es una marca de esta añada.

VARIEDADES

98% Tempranillo y 2% Albillo.

VINIFICACIÓN

Se realiza una vinificación separada por suelos en depósitos de acero inoxidable y 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 mínima intervención con pequeños remontados y "pigeage" a una temperatura media de 27°C. Maceración post fermentativa de 7 a 10 días.

CRIANZA

Veinte meses de crianza mixta en barricas de roble francés de 500 litros y pequeños depósitos de hormigón.

EMBOTELLADO

Septiembre 2024.

ANÁLISIS

Alc/Vol.: 14,5%

pH.: 3,83

SO2 Total: 0,086 g/l

Acidez Total: 4,3 g/l

Azúcar Residual: <1,5 g/l

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 10 años.

PUEDES DISFRUTARLO CON:

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

NOTAS DE CATA

Color cereza profundo con reflejos violáceos sutiles. En nariz se muestra limpio con aromas intensos de frutas del bosque, tomillo y romero. Notas de especias dulces añaden complejidad. En boca, aterciopelado con un paso denso, taninos suaves y bien integrados, y un final largo y calcáreo.