

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA PICÓN 2018

La más pura esencia y excelencia de la Ribera del Duero.

Variedades: Tinta del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: parcela El Picón (Pedrosa de Duero) de 1,6 hectáreas

Tipo de suelo: franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 1.400kg/ha

Crianza: 25 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado

Fecha de embotellado: enero 2021

Producción: 3.070 botellas.



Climatología: La campaña de 2018 se caracterizó por un inicio de invierno frío y seco, mostrando los suelos una escasa reserva de agua arrastrada del año anterior, apareciendo las esperadas lluvias al inicio de la primavera con abundantes precipitaciones, que cargaron los suelos en este elemento. La brotación vino algo más tardía que lo normal, con un final de primavera algo frío, lo que provocó un retraso del ciclo vegetativo. A comienzos del verano subieron las temperaturas y cesaron las precipitaciones, seguido de unos meses de agosto y septiembre con altas temperatura y alguna tormenta aislada sin consecuencias, que consiguieron compensar el retraso de maduración, vendimiando los viñedos en óptimas condiciones de sanidad y maduración.

Elaboración: Vendimia seleccionada en cajas y refrigerada en cámara 24 horas antes de su procesado. Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12º C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en tinas de madera de roble francés de pequeña capacidad a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura y removido periódico de lías.

Parcela Picón 2018: Vestido con un bonito color rojo rubí. Muestra unos limpios e intensos aromas balsámicos, conjugados con frutas rojas y negras del bosque (cereza, grosella y cassis), terminando con matices especiados (canela y clavo) aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca vibrante y muy equilibrada, fresco, aterciopelado, intenso, sabroso, rotundo, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo que embriaga y llena todos los sentidos .

Conservación: El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 15 años. Conservar en un local fresco (12º - 14º C) y oscuro en posición horizontal.