



100% TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO
ESPAÑA
AÑADA 2018



Enfocamos nuestros esfuerzos en dar valor a los trabajos hechos con paciencia y a la atención al detalle, y 17 es el resultado de esta combinación. Un vino que recibe el nombre de un año importante para nuestra bodega y del lanzamiento de nuestro buque insignia.

La mejor versión de la uva Tempranillo está en nuestra tierra y este vino refleja todo el potencial de esta variedad. La personalidad de la Ribera del Duero y la pasión de nuestro equipo se reflejan en cada sorbo de 17.

COSECHA:

Los primeros brotes de la añada 2018 llegaron un poco más tarde de lo normal. Un año antes habíamos vivido una de las mayores heladas que se recuerdan en Ribera del Duero, lo que nos obligó en el inicio de 2018 a doblar trabajos en nuestros majuelos cuando la planta revive y comienza su ciclo, atendiendo con sumo cuidado la formación de brazos.

Las uvas del 2018 fueron llevadas a la bodega con mínima intervención para respetar la integridad del fruto. En el proceso de la vinificación fuimos descubriendo mejores atributos y nuevos sabores dando como resultado una compleja y deliciosa añada.



PAIS: España

ENÓLOGO: Isaac Fernández

D.O.: Ribera del Duero

AÑADA: 2018 - Crianza

VARIEDAD: 100% Tempranillo

pH: 3.62

ACIDEZ TOTAL: 5.18 g/L

ALCOHOL VOL.: 15%

AZÚCAR RESIDUAL: 1.4 g/L

CRianza: 20 meses en barricas de roble francés y americano.

EDAD VIÑAS: 30+ años

FERMENTACIÓN: Con levaduras autóctonas

PRODUCCIÓN TOTAL: 19.420

FORMATOS: 18.400 botellas de 0,75 - 990 magnum y 30 jeroboom

DESCRIPCIÓN:

Visual: un vino dócil con un movimiento en copa que lo muestra ágil y vivo. El vino tiene tonos violáceos y rubí, con colores brillantes, encendidos y profundos.

Olfativa: un vino franco y complejo. Aromas frutales desde el primer contacto, tonos frescos y alegres con un fino hilo conductor de vainilla y bayas de bosque, algo maduras. Sutil al primer contacto, expresivo y alegre.

Gustativa: 17 en boca es sedoso, frutal, fino, redondo y profundo. Un vino que llena la boca en un elegante recorrido que va descubriéndonos a su paso nuevos sabores. Acidez regulada por una base mineral que es propia de los suelos calcáreos del viñedo. Fruta negra y repostería fina en un vino equilibrado y con estructura.

PINEA