100% TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO
ESPAÑA
AÑADA 2017

"17 by Pinea" celebra el año 2017, un año muy importante para nuestra bodega durante el cual tiene lugar el lanzamiento de nuestro vino insignia: PINEA.

Enfocamos nuestros esfuerzos en los trabajos de viticultura, hechos con paciencia y atención al detalle, y como resultado "17" expresa concentración de sabores de fruta y complejos aromas. Un vino con estructura y taninos marcados, aportados por las barricas de roble francés y americano, que se combinan en perfecto equilibrio con la fruta.

"17" captura de manera armónica la intensidad de sabores y aromas propia de los vinos de la Ribera del Duero, reflejando todo el potencial de la variedad de uva Tempranillo. La complejidad y elegancia en paladar es gracias a la ubicación privilegiada de nuestros viñedos, en las zonas más altas de la Ribera del Duero, donde la climatología y la altitud obligan a la uva a dar lo mejor de si misma.

COSECHA:

El episodio climatológico más destacado fue la helada que se produjo en toda la región durante la primavera, en concreto en abril. Esta circunstancia complicó los trabajos de campo durante el verano y la gestión de la vegetación, pero pese a las complicaciones climáticas, los volúmenes y cantidades fueron los adecuados y la uva entró con un índice altísimo de calidad. Los rendimientos fueron menores que en otras añadas, lo que concentró el potencial y la calidad de la uva cosechada.

La vendimia se realizó de forma manual, con una primera selección en el campo en cajas de 12kg para después volver a hacer una criba en mesa de selección. Las fermentaciones se efectuaron en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros con maceraciones iniciales en frío para preservar todos sus aromas varietales. El control de la temperatura durante el proceso favorece la extracción de color y polifenoles que confieren al vino parte de su cuerpo y complejidad.

PAÍS: España
ENÓLOGO: Isaac Fernández
D.O.: Ribera del Duero
AÑADA: 2017 - Crianza
VARIEDAD: 100% Tempranillo
pH: 3.62
ACIDEZ TOTAL: 4.90 g/L
ALCOHOL VOL.: 14,8%

AZÚCAR RESIDUAL: 1.4 g/L
CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).
EDAD VIÑAS: 30+ años
FERMENTACIÓN: Espontánea
PRODUCCIÓN (CAJAS 9Lts): 1.852
FORMATOS: 0,75Lts (20.190 botellas),1,5Lts (990 botellas) y 3Lts (30 botellas).

DESCRIPCIÓN:

Visual: Color cereza rojo picota con ribetes violáceos. De capa alta y gran viveza.

Olfativa: Un vino de intensidad alta con aromas abundantes y perfumados. Fruta roja y negra, con especial presencia de zarzamora, ciruela y arándanos. La madera aporta al vino notas balsámicas de especias dulces, y ligeras notas de vainilla, cacao y matices de roble de tostado ligero.

Gustativa: De textura elegante y aterciopelada. Taninos marcados y sedosos, carga frutal intensa y alcohol abundante perfectamente integrado. Un vino versátil, corpulento y suave en boca, con un final prolongado y persistente.