

PINEA

100% TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO,
 ESPAÑA
AÑADA 2014



PINEA Surge del propósito de los fundadores de hacer un vino a la altura de los mejores del mundo. El nombre nace inspirado por un hermoso y majestuoso árbol Pinus Pinea, probablemente uno de los más grandes y antiguos de la región, que rodeado de viñas viejas ha sido testigo de siglos de historia.

PINEA es un vino artesanal, hecho "a mano" y con el corazón. Elaborado con sensibilidad y respeto a sus orígenes, es además fiel reflejo del terroir, y de la pasión de todas las personas involucradas en su creación. Se obtiene a partir de cepas viejas, situadas en terrenos a más de 900m compuestos por suelos franco-arcillosos. Los trabajos de viticultura de precisión no intervencionista que caracterizan a nuestra bodega son la clave para dejar que la uva se exprese en plenitud.

PINEA es crianza y coupage de barricas nuevas de roble francés de granos finos y tostados medios, que respetan los tonos de fruta durante el envejecimiento. En todo momento de la elaboración se busca la perfección en los procesos para lograr confeccionar un vino donde se refleje la complejidad de las maderas, y la fruta se integre sin perder protagonismo. Un vino muy equilibrado. Elegante. Sutil.

COSECHA:

La climatología se desarrolló sin incidentes. Como consecuencia la cosecha 2014 fue muy abundante, lo que se tradujo en mucho trabajo de campo para cuidar y dirigir la vid y obtener lo mejor de su fruto. La calidad de la uva fue excelente.

La vendimia se realizó de manera muy minuciosa. Los mejores racimos se seleccionaron y recogieron a mano de los pagos más sobresalientes de nuestras fincas y se depositaron en cajas de 12kg para posteriormente ser transportados a la bodega. Una vez allí, en la mesa de selección, se realizó una nueva criba manual para mantener solo las uvas con mayor potencial.

Un porcentaje del vino se elabora a través de vinificación integral, donde la fermentación y crianza se realizan en foundres de roble francés para luego incorporar un coupage de barricas nuevas de roble francés según las necesidades de la añada.

PAIS: España
ENÓLOGO: Isaac Fernández
D.O.: Ribera del Duero
AÑADA: 2014
VARIEDAD: 100% Tempranillo
pH: 3.79
ACIDEZ TOTAL: 4.70 g/L

ALCOHOL VOL.: 14.2%
AZÚCAR RESIDUAL: 1.6 g/L
CRIANZA: 30 meses en barricas nuevas de roble francés
EDAD VIÑAS: 30+ años
FERMENTACIÓN: Espontánea
PRODUCCIÓN TOTAL: 13.000 botellas
FORMATOS: 0,75 L., 1,5 L. y 3 L.

DESCRIPCIÓN:

Visual: se trata de un vino tinto de color rubí intenso. Tiene un ribete granate y una capa muy alta y profunda. Se presenta limpio y brillante.

Olfativa: en nariz es un vino con una intensidad muy alta que se muestra limpio y equilibrado. Tiene gran presencia de fruta negra con predominio de la mora, propia de la variedad. El protagonismo de aromas de madera nueva dan como resultados notas de cacao amargo, café intenso, cedro y tonos ahumados que le dan longitud e profundidad.

Gustativa: se trata de un vino con una entrada poderosa que te llena y envuelve la boca de principio a fin. De cuerpo potente, tanino marcado y alcohol notable bien integrado, alcanza en su recorrido un perfecto equilibrio. A su paso nos deja sabores de frutas negras del bosque, moras y especias como clavo y pimienta negra. Tiene un retrogusto largo y armónico. Todo unido a un final de notas ahumadas y ligeramente amargo lo dotan de gran longitud y una persistencia que se hace notar mucho rato después de haberlo bebido. Un vino complejo y equilibrado que pone en valor todo el potencial de un tempranillo de larga crianza.

