

# ABRI LAS ALAS 2017



## PAGOS

El Nogal de la Valera; LA HORRA – Burgos

## SUELOS

Calizo de pH comprendidos 7 a 8, Suelos sobre arcillas arenosas rojas relativamente homogéneo y profundos de texturas Franco- arenosas permeables en superficie y arcillas arenosas rojas en profundidad.

## TERRUÑOS

A una altitud de 800-810 metros sobre el nivel del mar, es un carasol del margen derecho del Duero formado por arenas finas permeables sobre arcillas profundas. En la más pura tradición de la Ribera, el viñedo casi centenario se plantó con una formación tradicional en vaso. Aquí se producen tintos finos autóctonos, dispares, joyas vitícolas que han sobrevivido a la modernización

## VIÑEDO

Viñedo histórico casi centenario– Tempranillo –Tinto Fino (Poblacional) 100%, plantación en vaso

## AÑADA: 2017 – MUY BUENA

Añada difícil donde las haya, sequía invernal extrema con dos heladas seguidas en mayo solo ligeramente aliviada por unas lluvias estivales inesperadas.

La planta con un desarrollo vegetativo muy limitado y heterogéneo mostro la grandeza del tempranillo en la Ribera. Vendimias muy tan tempranas como escasas. Uvas concentradas con un potencial fenólico nunca visto, necesitaron de elaboraciones ajustadas a la realidad de la añada lejos de parámetros estandarizados.

## ELABORACIONES

Fermentaciones francas en pequeño depósito ovoide de hormigón de 18Hl. Extracciones limpias acordes con el excepcional equilibrio de madurez que presentan las uvas de este majuelo casi centenario. Maloláctica en barricas. Diecinueve meses de crianza en barricas roble francés de 228l nuevas. Embotellado Mayo 2019. Producción 350 botellas de 75cl. Alcohol 15%

## NOTA DE CATA

**Color:** Tiene un increíble Rojo rubí para ser un 2017 con ribetes azulados, capa alta, brillante. Pocos vinos de esta añada tienen este color espectacular.

**Nariz:** Increíble y elegante nariz de fruta negra en perfecto estado de madurez, con una madera que forma parte de una obra de arte que se huele. Y según va pasando el tiempo, más grande se hace la obra de arte tanto en nariz como en boca.

**Boca:** De esos vinos que nunca vas a poder olvidar, de esos vinos que nunca quieres olvidar, de esos vinos que siempre vas a hablar de ellos, este vino es uno de ellos y además de la complicada añada de 2017.

Boca con una buena intensidad, con recuerdos de fruta negra muy agradable y suaves notas balsámicas y de madera de cedro. La madera es una parte delicada de esta obra de arte protagonizada por una increíble fruta negra. Da igual la obra de arte que elijamos un cuadro o un libro

**Maridaje:** No le hace falta nada, brilla por el mismo. O mejor dicho, el mejor maridaje es una buena compañía.

**Temperatura de Servicio:** 14 °C