

EL PRIMER BESO 2020



PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

Coupage de terruños, Quintanilla de Arriba (Va) 740-780m. Corresponden a las viñas más vigorosas y frescas de Valdemonjas.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2020 –EXCELENTE-

Vinos frescos, ligeros, redondos y muy expresivos, así se ha definido la añada 2020.

Las temperaturas medio-altas adelantaron significativamente el ciclo del viñedo. Las lluvias fueron generosas sin alcanzar la excepcionalidad de 2018, especialmente importantes en septiembre, dividieron la vendimia en dos.

ELABORACIONES

Fermentaciones en depósito de acero Inoxidable de 100HI, Sin maceraciones post fermentativas. Crianza de seis meses en depósitos ovoides de cemento de 61HI. Embotellado junio de 2021. Producción 21.000 botellas de 75cl y 480 Magnum. Alc.13,5º

NOTA DE CATA

Color: Capa media con intenso color rojo brillante, ribetes morados y cardenalicios destacan como principales colores.

Nariz: Intenso aroma de uva recién estrujada, aromas de fruta negra con toques de frescor intenso. Aromas ancestrales de la ribera del Duero pero con una potencia y elegancia dignas de admirar. Sigue siendo uno de los vinos jóvenes de la Ribera que más te pueden seducir.

Boca: Potencia controlada, elegante, recuerdo de las frutas negras que hemos encontrado antes en nariz. Intensidad media, pero con una tanicidad acorde con su potencia, muy fácil de beber y difícil de olvidar.

Maridaje: Platos de Cuchara, tanto de carne como de pescado. Alubias, garbanzos con callos o patatas con bacalao.

Temperatura de Servicio: 14 °C