

# ABRÍ LAS ALAS 2020



ES-ECO-016-CL  
Agricultura UE



## 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 carasal 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 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 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 2022. Producción 650 botellas de 75cl.

Alc.15º

## NOTA DE CATA

**Color:** Rojo brillante, con capa alta, pero no muy cubierta, tiñe la copa con agilidad y brillantez.

**Nariz:** Recuerdos de una fruta negra potente, atrevida y elegante con una pequeña presencia sutil de vainilla.

**Boca:**sabor de fruta negra madura, ligeramente fresca, que perdura en boca y que según va pasando el tiempo nos van apareciendo ligeros recuerdos de madera finamente ensamblada, pero dejando ser a la fruta la protagonista de este vino.

**Maridaje:**Carnes roja a la parrilla no muy hecha. Estofados de carne no muy potentes y Guisos de ave.Incluso podemos incluir patés potentes.

**Temperatura de Servicio:** 14 ºC