

12 LINAJES

RIBERA DEL DUERO
D.O.



Es un vino de edición muy limitada y todo lo que rodea a la elaboración y crianza de este vino es manual y tradicional.

Está elaborado a partir de las uvas vendimiadas en una sola parcela, Paraje de Valdegatiles en el Valle de Atauta, Soria, a una altura que ronda los 900 metros y plantadas sobre suelos franco arenosos. Los racimos de las cepas de la variedad Tinta Fina son de grano muy suelto, por lo que favorecen el desgranado manual que es una de las características que distinguen la singularidad de este vino. Durante una semana alrededor de 10 personas van separando uva a uva de cada racimo y realizando así la segunda selección de la tempranillo. La primera se hace en el campo.

Es el lujo hecho a mano.

COLOR

Rojo rubí intenso
tonalidades granate

OLFATIVA

Nariz compleja con
gran intensidad, fruta
negra y matices a monte
bajo como tomillo.
Perfecta dualidad entre
la fruta y los especiados.

GUSTATIVA

Voluminoso y
graso, se destaca por
su elegancia y
frescura, final
sabroso



12 LINAJES GRANO A GRANO VIÑEDO ÚNICO 2018

<i>Enología</i>	<i>Emma Villajos</i>
<i>Cosecha</i>	<i>2018</i>
<i>Calificación de la cosecha</i>	<i>Muy Buena</i>
<i>Viñedos Único</i>	<i>Paraje de Valdegatiles, Valle de Atauta</i>
<i>Año de plantación</i>	<i>1880</i>
<i>Rendimiento</i>	<i>3000 kg/ha</i>
<i>Superficie del viñedo</i>	<i>0,67, ha</i>
<i>Estilo de poda</i>	<i>Vaso con 5 brazos y 2 pulgares (1 ó 2 yemas)</i>
<i>Densidad de plantación</i>	<i>3.000 plantas /ha</i>
<i>Región</i>	<i>D.O Ribera del Duero - Soria</i>
<i>Suelos</i>	<i>Franco-arenosa</i>
<i>Orografía</i>	<i>Parte alta Valle de Atauta</i>
<i>Orientación</i>	<i>N-S</i>
<i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i>	<i>910 metros</i>
<i>Pluviométrica</i>	<i>300</i>
<i>Viticultura</i>	<i>Tradicional, muy manual</i>
<i>Vendimia</i>	<i>Manual en cajas de 15 kg. Transporte frigorífico</i>
<i>Fecha de Vendimia</i>	<i>09 de octubre 2018</i>
<i>Fermentación alcohólica</i>	<i>Tinas abiertas de 2000 litros.</i>
<i>Fermentación maloláctica</i>	<i>Bocoyes de 500 litros de roble francés (2 años)</i>
<i>Crianza</i>	<i>14 meses</i>
<i>Tipo de barrica</i>	<i>Bocoyes 500 litros de roble francés (1 y 2 años)</i>
<i>Variedades</i>	<i>Tempranillo</i>
<i>Alcohol</i>	<i>14%</i>
<i>Producción</i>	<i>845 botellas de 75 cl y 75 magnums</i> <i>Contiene sulfitos.</i>

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas