

VENDIMIA SELECCIONADA 2011

Cosecha: 2011

Clase de Vino: Tinto Crianza

Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedo: de entre 40 y 60 años.

Suelos: Calizo arcilloso y calcáreo.

Grado Alcohólico: 14,5% Vol.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Fecha de Embotellado: marzo 2013

Producción: 26.400 botellas

Cosecha 2011:

Invierno ligeramente más frío y con un arranque de la primavera más cálido de lo habitual. Durante el inicio del verano las temperaturas medias descendieron por debajo de la media, aunque esta tendencia cambió durante el mes de agosto, lo que supuso un cierto adelanto en el desarrollo de la vid. Buen reparto en el tiempo y en la forma de las precipitaciones, lo que permitió un adecuado aprovechamiento de las mismas. Por lo que respecta al ciclo de la vid, la brotación tuvo lugar en fechas más tempranas de las habituales, debido a las elevadas temperaturas registradas. El mes de septiembre es decisivo para la maduración, la cosecha 2011 debe su alta calidad a la benigna climatología del mes de septiembre.

Elaboración:

La uva se vendimia a mano, y llega a la bodega en cajas de 12 Kg. Una vez en bodega, se selecciona antes de su despalillado para deshacernos de los racimos que puedan contener agraces o contaminaciones fúngicas y las hojas que puedan venir. Tras el despalillado, la uva se encuba en los depósitos mediante un "OVI", que nos permite elaborar el vino sin la utilización de bombas. Todo el proceso se realiza por gravedad, evitando así laceraciones en la pepita y el hollejo que pueden aportar aromas herbáceos desagradables. La fermentación se realiza a una temperatura controlada no superior a 28°C y con aporte controlado de oxígeno (microoxigenación). Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio.

Nota de Cata:

Delicioso color rojo rubí de capa alta con irisaciones violetas. En nariz se muestra intenso y persistente, los frutos rojos, frambuesa y grosella están en perfecto equilibrio con los matices lácteos con toques de yoghurt y fondo mentolado. Notas tostadas y torrefactas que al oxigenarse recuerdan a caramelo, a café o a chocolate. En boca entrada sedosa, elegante y amplia. En mitad de boca es balsámico y fresco. Final armonioso con una larga persistencia aromática.

Pago de Ina, S.L.

Ctra. de Pesquera, Km. 26 | 47359 Olivares de Duero | Valladolid
www.pagodeina.com | info@pagodeina.com | +34 933 576 658

