

# DOMINIO BASCONCILLOS

NOMBRE DEL VINO: Alto del Cura

AÑADA: 2020

ZONA: D.O.P. Ribera del Duero

ALTITUD: 960 mts.

SUELOS: Predominantemente calizo de las zonas mas elevadas del viñedo.

VARIETADES: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.

CRIANZA: 26 meses en barrica de roble francés.

FECHA DE EMBOTELLADO: mayo 2022

Hace veinticinco años, José María Basconcillos, impulsado por su pasión por la viticultura y su compromiso con la calidad, fundó nuestro proyecto vitivinícola en el históricamente denominado "Paraje del Alto del Cura". Desde entonces, hemos recorrido un camino lleno de dedicación, esfuerzo y éxitos, siempre con el objetivo de ofrecer vinos de excelencia y mantener la autenticidad que nos define. Para conmemorar esta ocasión tan especial, presentamos con orgullo nuestra nueva joya enológica: Alto del Cura. Alto del Cura es un homenaje a nuestros orígenes. Esta nueva referencia, que se incorpora a nuestra gama alta, refleja la personalidad única que merece nuestra selección más exclusiva, otorgándole un nombre que resuena con nuestra autenticidad y subraya el terroir como esencia.

## ELABORACIÓN

Alto del Cura representa la mejor expresión de nuestra Finca. Un vino que nace para ser elaborado únicamente en las mejores añadas. Las uvas provienen de los suelos calizos ubicados a mas altitud en la Finca y con una selección por lote y parcela.

La vendimia se realiza de manera manual en cajas de 14 kgs, con posterior meticulosa selección baya a baya en mesa de selección, garantizando que solo las uvas de Calidad superior formen parte de este exclusive coupage. Cuenta con una Crianza en barricas de roble francés cuidadosamente seleccionadas, con un 50% de madera Francesa nueva y un 50% de madera Francesa de primer año. Cuyo objetivo es aportar complejidad y equilibrio sin enmascarar la Pureza de Nuestro terroir.

## NOTAS DE CATA

**COLOR:** Rojo cereza vivo de capa alta con reflejos granates en el ribete, signo de la buena evolución de la crianza en barrica.

**NARIZ:** A copa parada es un vino limpio, inspirador, se aprecian los toques sutiles de madera y especiados. En aireación son las notas de frutos del bosque, fruta negra como la mora. Tras la fruta aparecen notas minerales características de la elevada altitud y sus suelos calizos con notas empolvadas que le dan complejidad y viveza. También notas de flores azules como violetas.

**BOCA:** Entrada seca, Es amplio en medio y final del paladar, graso y con cuerpo aterciopelado. Frescura y acidez ensamblan en perfecta sintonía con unos taninos agradables. En retronasal tenemos la presencia de fruta roja propia de la variedad tempranillo

**MARIDAJE:** Carnes selectas y guisos de presa ibérica.

**CONSEJOS DE CATA:** Para poder apreciar una mayor expresión de este vino único, se recomienda abrir la botella 30 minutos antes de servir

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16°C.