



DOMINIO
BASCONCILLOS

Family Wines

Personalidad ecológica



“

Desde 2004 Dominio Basconcillos trabaja en campo bajo los criterios de la viticultura ecológica. La altura del viñedo, la orografía privilegiada con extremas diferencias de temperatura, ventilación y pureza del aire y los bajos rendimientos en constante búsqueda de la excelencia, nos permiten obtener una uva de una calidad excepcional.

José María Basconcillos. Propietario

DOMINIO BASCONCILLOS

ECOLÓGICO 6 MESES BARRICA



Cosecha: 2020

Clase de Vino: Tinto 6 Meses Barrica

Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tinta del país (Tempranillo)

Suelos: Calcáreo - pedregoso

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés

Fecha de Embotellado: Julio 2021

Producción: 14.000 botellas

Vendimia 2020:

Invierno lluvioso con temperaturas bajas, seguido de precipitaciones primaverales potenciaron una brotación temprana y un desarrollo vegetativo con buenas reservas hídricas. Verano cálido con picos de 38-40°C y noches frescas favorecieron una lenta maduración polifenólica. Vendimia a finales de septiembre principios de octubre con temperaturas suaves para una óptima recolección y un perfecto estado sanitario de la uva.

Vinificación:

Cuidada vendimia manual en cajas, y paso por mesa de selección a la recepción. Entrada en depósito por gravedad. Maceración prefermentativa en frío (5°C) durante 3 días. Fermentación alcohólica espontánea con temperatura máxima de 24°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20°C y crianza sobre lías en barrica de roble francés durante 6 meses a 12°C y 75% de humedad. Removido de las lías cada 15 días.

Nota de Cata:

Capa rojo picota intenso, con reflejos hacia tonalidades púrpura en el ribete. Vino glicérico con abundante lágrima y limpio en nariz. Taninos dulces y suaves con amplitud en boca donde se aprecian frutas rojas, fresa y frambuesa junto con notas balsámicas, frutos secos y ligeros tostados. Posgusto fresco y vibrante propio de nuestra experta viticultura ecológica.

Maridaje:

Fiel compañero de la dieta mediterránea. Carnes blancas y pescados al horno. Es recomendable abrir 20 minutos antes de servirlo a 16-18°C.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

