

DOMINIO BASCONCILLOS

FINCA DE ALTURA

RIBERA DEL DUERO D.O.



LA INTERPRETACIÓN MODERNA DEL TEMPRANILLO A GRAN ALTURA

FINCA DE ALTURA fue creada por Dominio Basconcillos para presentar una nueva expresión de vino elaborado con uva de tipo Tempranillo cultivada a 960 metros donde el riesgo es una constante y la naturaleza plantea desafíos. La firme convicción de transformar los excepcionales recursos de nuestro singular viñedo, nuestros suelos, clima y biodiversidad, nos impulsa a un nuevo concepto de vino.

A medida que pasa el tiempo en nuestro viñedo, crece el conocimiento de nuestro equipo, y comprendemos mejor cada parcela de vides que nos rodea. Después de cada nueva añada, el vínculo entre el equipo y la viña se fortalece y descubrimos más sobre la riqueza natural de nuestra finca. Estamos ilusionados por la sensación de explorar nuevas, emocionantes y memorables expresiones de Tempranillo dentro de las regulaciones de D.O., pero con nuestros propios criterios enológicos.

FINCA DE ALTURA nace como resultado de un nuevo y moderno concepto enológico y debe su nombre a su esencia característica: la altitud. El objetivo de esta nueva cuvée de Dominio Basconcillos es convertirse en una expresión independiente de nuestro genuino terruño que vuela libre de convenciones que pueden limitar nuestra creatividad.

Experimentamos con una filosofía que busca la máxima expresión de la variedad a través de cuidadosas elaboraciones por parcela, fermentaciones espontáneas y uso de levaduras autóctonas que puedan reflejar este paisaje único en cada botella con un único objetivo: disfrutar sin reglas de nuestro Tempranillo.


**DOMINIO
BASCONCILLOS**

· ESSENCE OF HEIGHTS ·



FICHA TÉCNICA

Cosecha: 2019

Clase de Vino: Tinto barrica

Zona: D.O. Ribera del Duero

Varietades: 100% Tinta del país (Tempranillo)

Suelos: Calcáreo - pedregoso

Grado Alcohólico: 15,5% Vol.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés

Fecha de Embotellado: Junio 2021

Producción: 26.300 botellas

Vendimia:

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:

Triple selección de racimo. Vendimia en cajas de 12 kilos y recepción por mesa. Vinificación natural por gravedad. Maceración prefermentativa a 5°C durante 5 días. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras propias de la finca a 20-24°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20°C y crianza en barrica francesa durante 8 meses a 12°C y 75% de humedad. Suspensión de las lías cada mes.

Nota de Cata:

Color rojo picota de capa alta, su ribete violáceo demuestra su perfecto estado de juventud. En nariz, aromas varietales de Tinta Fina bien madura. Frutas del bosque que se integran perfectamente con los finos y elegantes torrefactos propios de sus 8 meses en barrica nueva. En aireación aparecen notas minerales propias de la elevada altitud y sus suelos calizos que le hacen aún más complejo. Su paso en boca es amplio, carnoso y con una perfecta acidez que le confiere su singular frescura. Armoniosos taninos dulces y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables. Se mantienen en retronasal los aromas afrutados típicos de la variedad.

Maridaje:

El mejor aliado de la dieta mediterránea. Ibéricos, carnes a la parrilla, cordero y cochinillo asado. Por su calidad madurez y frescor casa perfectamente con pescados grasos, como el salmón y el rodaballo.

Recomendaciones:

Es recomendable abrir 20 minutos antes de servirlo a 16-18°C.



FINCA DE ALTURA es un vino independiente y moderno, nacido de la poderosa fuerza mineral y la frescura de nuestro Tempranillo a gran altura.

Queremos expresar con toda su elegancia natural y sofisticación, la belleza y singularidad de este lugar y el amor por nuestra tierra.

DOMINIOBASCONCILLOS.COM



DOMINIO BASCONCILLOS

ESSENCES OF HEIGHTS