

DOMINIO BASCONCILLOS

NOMBRE: Finca de Altura
AÑADA: 2021
ZONA: D.O.P. Ribera del Duero
ALTITUD: 940 - 960 mts.
TIPO DE SUELO: Arcilloso-calcareo, grava y arena.
VARIETADES DE UVA: Tempranillo
CRIANZA: 8 meses en bodega de roble francés y americano.
FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2023
NUMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 13.300 of 750 cl. 150 Magnums



NUESTRO VINO DE ALTURA MÁS JOVEN Y VIBRANTE.

Nuestro vino de altura más joven y vibrante. Dominio Basconcillos Finca de Altura, procedente de cepas seleccionadas a 940 metros de altitud, uno de los más reconocidos en su categoría en Ribera del Duero. La frambuesa y la fresa marcan un vino de altura con matices minerales y una textura rica con final de vainilla dulce. La acidez y frescura entran en equilibrio para presentar una boca redonda, de tanino suave y un final largo. Nariz especiada, notas florales a violeta y fruta roja fresca. Nueva expresión de la tempranillo mas generosa.. Moderno y fácil de beber.

AÑADA 2021

La viña entró pronto en reposo invernal con una caída de las hojas a finales de octubre. El invierno muy frío en enero y la primavera fueron abundantes en precipitaciones. Verano muy cálido en julio con máximas próximas a los 40°. Las noches al final de maduración, en septiembre, fueron frescas, aumentando en gradiente térmico y favoreciendo producción y maduración de polifenoles. Septiembre de suaves temperaturas alargaron la maduración hasta primeros de octubre con condiciones muy favorables para una recolección en un perfecto estado sanitario de la fruta.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12kg y selección de racimos en mesa a la entrada en bodega. Máximo respeto por la fruta con trabajos por gravedad, preservando las propiedades de la uva de forma intacta, evitando procesos oxidativos. Pre maceración en frío y post maceración en caliente para mantener aromas primarios y secundarios. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y a temperaturas controladas. Posterior crianza en bodega de roble francés y americano durante 8 meses con control diario de humedad y temperatura.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante de color rojo rubí e intensos reflejos violetas muestran su cara más jovial. Vino de máxima pureza en nariz y con mucha intensidad. Predominan las notas a fruta roja fresca, mora y grosella, acompañadas de notas lácticas. Redondo, con entrada en boca sedosa debido a sus taninos dulces. Presenta una acidez bien equilibrada que nos da una agradable sensación de frescor. Las notas de madera, aún estando presentes no son predominantes. Especies y tofés. Presenta un posgusto largo e intenso sobre fresas y frutas rojas frescas. Ligeras notas minerales propias de viñedos en altura.