

DOMINIO BASCONCILLOS

NOMBRE DEL VINO: Viña Magna Reserva

AÑADA: 2019

ZONA: D.O.P. Ribera del Duero

ALTITUD: 960 mts.

SUELOS: Arcilloso – calcáreo, grava y arena.

VARIETADES: 80% Tempranillo | 10% Cabernet Sauvignon | 10% Malbec

CRIANZA: 25 meses en bodega de roble francés.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio 2022

PRODUCCIÓN: 11.064 of 750 ml., 651 of 1.5L, 65 of 3L and 29 of 5L.



AÑADA 2019

El invierno con bajas temperaturas, seguido de una primavera suave y con precipitaciones dieron al viñedo las reservas necesarias para responder a los días secos y calurosos del verano. El ciclo terminó con oscilaciones térmicas muy marcadas al final de la maduración y la vendimia fue de excelente calidad. Un vino que presenta notas frutales marcadas, propias de la uva, intenso y con amplitud en boca dándole su elegancia característica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual selecta, en cajas de 12 kilos, paso por mesa de selección a la recepción en bodega. Elaboración por gravedad para mantener las propiedades organolépticas de la uva de máxima calidad. Maceración en frío a 5 C durante 5-6 días. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y temperatura controlada 28-30°C.

Paso por madera, en bodega nueva de roble francés durante 25 meses con control diario de humedad y temperatura.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo cereza intensa de capa alta con ribete hacia tonalidades granates. Brillante y limpio.

NARIZ: Frutos negros y monte bajo. Ciertas notas minerales propias de nuestra finca dan complejidad. Matices y pinceladas de vainilla y café, torrefactos y chocolates. Compleja en intensidad.

BOCA: Vino carnoso, con volumen y mucha estructura. Taninos pulidos que dejan un agradable posgusto hacia notas especiadas. Retronasal regaliz y moras compotadas

MARIDAJE: Carnes rojas y especiadas. Guisos de presa ibérica

CONSEJOS DE CATA: Es recomendable abrir la botella 30 minutos antes, para dejar que el vino se exprese.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C