

# 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 nuevos, 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**  
• ESENCIA DE ALTURA •



FINCA DE ALTURA es un vino independiente y moderno, nacido de una poderosa fuerza mineral y fresca 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.

DOMINIO BASCONCILLOS.COM

## FICHA TÉCNICA

Cosecha: 2018

Zona: D.O. Ribera del Duero

Varietades: 100% Tempranillo

Viñedo: Situado a 960 mts. de altitud

Suelos: Calcáreo y pedregoso

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Crianza: Barricas de roble francés

Fecha de Embotellado: Marzo 2020

Producción: 30.000 botellas

### Características de la añada:

Las abundantes precipitaciones del invierno y la primavera permitieron al viñedo acumular reservas hídricas óptimas para afrontar el caluroso y seco verano. Una maduración final marcada con fluctuaciones térmicas entre el día y la noche, permitió una cosecha de excelente calidad y perfecta madurez a principios de octubre.

### Elaboración:

Realizamos una cuidada selección de la uva en el viñedo y transporte a la bodega en cajas de 12 kilos para mantener el máximo respeto por la calidad de la uva. Una vez en la bodega, realizamos una selección final en la mesa de selección que nos asegura unas condiciones óptimas de salud y madurez con la posterior maceración pre-fermentativa a 5°C durante 5 días. Todo esto para conseguir una mayor extracción de polifenoles mediante un suave bombeo diario encima.

Las levaduras propias del viñedo realizan fermentación alcohólica de forma espontánea y con temperaturas controladas entre 20-26°C. Finca de Altura realiza fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable a 20-22°C y envejece en barricas de roble francés bajo condiciones controladas de humedad y temperatura (75% y 12°C respectivamente).

### Aspecto:

Color rubí intenso y profundo, púrpura hasta el borde. Brillante y reluciente.

### Nariz:

Fino y elegante con un marcado carácter afrutado de bayas frescas de verano mezcladas con un sutil toque de especias y tostado de fondo.

### Paladar:

Cereza picante muy agradable con textura sedosa y notas minerales, típicas de estos suelos calcáreos y pedregosos a gran altura. Bastante acidez, equilibrada finamente, envuelta con los taninos pulidos y sutiles toques de tostado, especias y vainilla que llenan el paladar de agradables sensaciones.

### Maridaje:

Ideal para algunas carnes de caza (liebre o conejo) incluso asados rojos, como cabrito, lechazo o cochinillo; quesos semicurados y pescado azul. Admite setas y platos de bacalao salado.

**DOMINIO BASCONCILLOS**

• ESENCIA DE ALTURA •