



## DOMINIO BASCONCILLOS

VINOS DE ALTURA

Nombre del vino: **Viña Magna Reserva**

Añada: **2018**

Zona: **D.O. Ribera del Duero**

Altitud: **960 mts.**

Tipo de suelo: **Arcilloso-calcáreo y franco-arenoso**

Variedades de uva: **85% Tempranillo | 10% Cabernet Sauvignon | 5% Merlot**

Grado alcohólico: **15,5% vol.**

Crianza: **27 meses en barrica de roble francés**

Fecha de embotellado: **julio 2021**

Número botellas producidas: **4.871 de 750 ml. y 600 de 1.5 l.**

### SÍMBOLO DE DISTINCIÓN

Viña Magna Reserva 2018 es la expresión más sublime de Dominio Basconcillos. Nuestro vino más generoso ha tenido una crianza serena durante 27 meses en barricas del mejor roble francés. Así es como obtiene su color característico, sus matices especiados que envuelven con delicadeza la fruta madura y una equilibrada acidez propia de este singular terruño. Un vino de altura, no solo por sus raíces, sino también por la decena de menciones internacionales que avalan el reconocimiento de nuestro Reserva. Entre ellos, Wine Spectator, Top 100 Ribera del Duero by Tim Atkin MW, Mundus Vini, Harpers Wines Stars, Falstaff, Cathay Pacific Awards, Selections Mondiales de Vins Canada o las reconocidas publicaciones españolas Guía Peñín y Guía Gourmet, entre otros.

### CICLO DE VIÑA 2018

Invierno y primavera muy lluviosos, condiciones ideales para la acumulación de reservas hídricas en la planta. El verano fue seco y muy cálido favoreciendo la acumulación polifenólica. La maduración de la uva se produjo en las mejores condiciones, sin lluvias y con amplio contraste térmico entre el día y la noche. Esto condujo a una vendimia de excelente calidad. Viña Magna Reserva 2018 queda definido por una marcada nariz de frutas negras maduras. Entrada en boca suave, con amplitud y posgusto largo sobre notas a regaliz, tabaco, y especias propias del roble francés.

### ELABORACIÓN

Viña Magna Reserva 2018 tiene una vendimia manual con doble selección. La primera selección de racimos se hace en la propia viña con la vendimia en cajas de 12 kg. Posteriormente, una segunda selección más exhaustiva en la mesa de clasificación de la bodega. El trabajo por gravedad permite respetar la materia prima al máximo conservando todas sus propiedades organolépticas. La fermentación espontánea (sin levaduras comerciales) y con temperaturas controladas, da paso a una fermentación maloláctica y crianza durante 27 meses en barrica de roble francés.

### NOTA DE CATA

Viña Magna Reserva 2018 es un vino limpio y brillante, con una capa muy alta de profundo color granate. En nariz muestra su alta intensidad aromática de frutos negros con notas minerales y pinceladas balsámicas. Los sabores de cereza negra y clavo se integran con taninos pulidos y maduros. Entrada en boca elegante y equilibrada con una perfecta acidez, propia de este paraje en altura. Un vino de autor que transmitirá experiencias inolvidables a los paladares más exigentes. Gran potencial de envejecimiento durante los próximos 10-15 años.



FAMILY WINES SINCE 1999 · PRODUCIDO Y ELABORADO EN LA PROPIEDAD · VINOS DE ALTURA