



DOMINIO BASCONCILLOS

VINOS DE ALTURA

Nombre del vino: **Finca de Altura**

Cosecha: **2020**

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

Altitud: **960 mts.**

Tipo de suelo: **Calcáreo pedregoso**

Variedades: **Tempranillo**

Grado alcohólico: **15,5% vol.**

Crianza: **8 meses en barrica de roble francés**

Fecha de embotellado: **Junio 2022**

Número de botellas producidas: **13.386 x 750ml botellas y 107 Magnums**



LA INTERPRETACIÓN DEL TEMPRANILLO

Una nueva expresión de vino elaborado con uva Tempranillo cultivada a 960 mts. 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. Finca de Altura nace como resultado de un nuevo y moderno concepto enológico y debe su nombre a su esencia característica: la altitud. 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.

CICLO DE LA VIÑA 2020

Invierno lluvioso con temperaturas bajas, seguido de más 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 fenólica. Vendimia a finales de septiembre principios de octubre con temperaturas suaves para una óptima recolección y un perfecto estado sanitario de la uva.

ELABORACIÓN

Delicada vendimia manual en cajas de 12 kilos, y paso por mesa de selección a la entrada en bodega. Entrada en depósito por gravedad. Maceración prefermentativa en frío (5°C) durante 3 días. Fermentación alcohólica espontánea con temperatura máxima de 24°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20°C y crianza sobre lías en barrica de roble francés durante 6 meses a 12°C y 75% de humedad. Removido de las lías cada 15 días.

NOTA DE CATA

Intenso rojo picota con reflejos púrpuras en ribete muestran su estado de juventud. En nariz, aromas varietales de fruta fresca. Frutas del bosque que se integran perfectamente con los finos y elegantes torrefactos y chocolates propios de su paso por barrica. En aireación aparecen notas minerales características de la elevada altitud y sus suelos calizos que le dan complejidad y viveza. Entrada en boca amplia, y ligera al mismo tiempo y con una perfecta acidez que le confiere su singular frescura. Suaves taninos que llenan el paladar de sensaciones agradables. Se mantienen en retronasal los aromas a fruta roja típica de la variedad.



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