



RIPPA DORII

ROBLE 2020



VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Viñedos familiares seleccionados en el corazón de la Ribera del Duero de la zona burgalesa de la Cuenca del Riaza, en el páramo de Fuentecén. Viñedos de más de 15 años y con rendimientos inferiores a 5.500 kilos por hectárea.

COSECHA 2020

Hidrológicamente fue un año muy pobre pero para la viña llovió en los momentos más adecuados y no se sufrió estrés hídrico. Por ello la presión de plagas y enfermedades fue nula. De hecho, solo con azufre se controló la sanidad. El verano fue caluroso y árido, soportando sucesivas olas de calor, pero con el suelo calizo y la influencia del río Haza se consiguió una perfecta maduración fenólica. El Consejo de la DO de Ribera del Duero calificó la cosecha como Excelente.

ELABORACIÓN

Realizamos la primera selección en los viñedos mediante cata de uva para determinar la fecha de vendimia y momento óptimo de recolección con el objetivo de buscar la mayor cantidad de fruta.

Maceración: Se lleva a cabo una maceración prefermentativa durante tres días.

Fermentación: Suave y prolongada en el tiempo (más de 14 días), con temperaturas entre los 21 y los 23°C. Inducimos después la fermentación maloláctica durante el desarrollo final de la fermentación alcohólica.

CRIANZA

Siete meses de bodega nueva, con un 40 por ciento de roble americano y un 60 por ciento de roble francés con diferentes tostados. Todas las bodegas son de primer uso.

CATA

Color: Intensa capa de color violáceo que subraya su juventud y viveza. De lágrima persistente.

Aroma: Intensidad aromática frutal, fruta negra madura como casis, arándanos, moras. También aparecen notas sutiles de fruta roja y matices florales de violeta. Ligero aroma de madera bien ensamblado sin ensombrecer a la fruta siempre presente. Tonos de regaliz y presencia de las arcillas de los páramos de Fuentecén.

Sabor: En boca es un vino vivaz, con una entrada muy agradable y equilibrada. De trago largo. Buen balance de acidez, tanicidad y alcohol. En fase retronasal de nuevo expone su esencia de fruta

Grado alcohólico: 14 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 12-15 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Es un vino perfecto para consumir en este momento. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, su vida se puede prolongar durante varios años.