



RIPPA DORII SALOMÓN



VARIETALES

Monovarietal de Tempranillo o Tinta del País.

VITICULTURA

Salomón es una viña vieja en vaso de tempranillo de menos de cuatro hectáreas plantada en Marco Real hace más de cuarenta años en Fuentecén, en el corazón de la ribera burgalesa. Una parcela familiar con suaves pendientes naturales en alturas que sobrepasan los 820 metros sobre el nivel del mar. El suelo contiene estratos calizos y pedregosos además de las originales arcillas blancas que produce la erosión del Riaza.

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

Comenzamos a cortar uva en el amanecer del cinco de octubre de forma manual. El vino de esta parcela se elabora con una técnica en la que logramos que el sombrero esté continuamente empapado de mosto sin procedimientos mecánicos y con remontados suaves. Aprovechamos el carbónico de la fermentación en el proceso de vinificación. La uva se enfría hasta los 8-10 grados en la maceración con el fin de fijar los compuestos aromáticos. La fermentación se extendió durante 19 días con suaves prensados naturales diarios hasta descubar.

CRIANZA

La fermentación maloláctica la hemos realizado en **barrica nueva de roble ibérico** (Roble español, Quercus pyrenaica o rebollo), con dos bazuqueos semanales. Al culminar, la crianza ha sido de once meses en estas mismas barricas, donde se han reafirmado sus taninos hacia la largura y la profundidad.

CATA

Color: Cereza picota, ribete con notas de juventud, brillante, capa densa y color muy de Ribera. Tiñe la copa con lágrima densa.

Aroma: Muchísima fruta negra muy madura en nariz, aceitunas negras, maderas muy sutiles bien integradas, hoja de tabaco, frutos del bosque y especias muy sutiles de la barrica. Complejo y sugerente. Aparecen recuerdos balsámicos, toques minerales, cassis y especias.

Sabor: Boca con mucha expresión de fruta, gran acidez, final larguísimo muy amable y con taninos maduros muy domados. Excelente equilibrio entre fruta y madera. Intensidad y elegancia. Textura elegante y una fluidez en boca muy especial.

Grado alcohólico: 14 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 14-18 °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