

VEGA RIAZA

Tinto Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

Las viñas:

Vega Rianza Tempranillo está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias de Vega Rianza se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Milagros, Castrillo y Pardilla. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 5.000 kg/ha. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garantizan el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

La vendimia:

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a la bodega, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del grado Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Vega Rianza Tempranillo aquellas viñas que destacan año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros.



La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 8h después de su recolección.

Fermentación:

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Vega Rianza Tempranillo se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 17°C. La maceración se prolonga durante 3-5 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y cata diaria, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general. La fecha de descube se decide tras considerar al vino con el cuerpo, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en barrica antes de salir al mercado. Las fermentaciones alcohólicas y málicas se llevan a cabo al mismo tiempo empleando técnicas de coinoculación, esto es, añadiendo los dos fermentos al mismo tiempo. Esta técnica está especialmente pensada para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

Nota de Cata:

En la copa se presenta muy cubierto, de color rojo intenso con marcados matices granates.

En nariz se muestra pleno de frutas maduras destacando las ciruelas negras.

En boca presenta un ataque alegre, y suave por su acidez y bajo contenido tánico. Tras la primera impresión, comienza a abrirse impregnando el paladar de fruta y frescura. Su paso por boca es ligero con final afrutado. Su consumo puede ser inmediato, aunque su estructura le permite permanecer largo tiempo en botella sin perder sus características.

Vino tinto joven
Cosecha 2017
D.O. Ribera del Duero

Variedad:
Tinta del país
100% (Tempranillo)

Crianza en barrica: No

Análisis técnico:
Alcohol: 14% vol.
Acidez Total: 3,2g/l
(H₂SO₄)
pH: 3,41

Fecha de embotellado:
Febrero 2018

