GRAN RODMA

UVA

Características de la añada 2022 en la D.O. Ribera del Duero:
La añada 2022 se caracterizó por ser calurosa y seca, fue un año récord de temperaturas anormalmente altas tanto en máximas como en mínimas, con una casi ausencia de lluvias en verano, con lo que se aceleró el ciclo vegetativo de la viña. La sequía y el calor favorecieron la concentración de taninos en las uvas, con lo que los vinos obtenidos destacan por su estructura y potencia.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de menos de 15 kg y selección en cinta antes de pasar a la despalilladora. Llenado por gravedad de las barricas donde se vinificará.
La maceración y fermentación se realiza en barricas de 500 lts de roble francés. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas de la propia uva y se realizan varios bazuqueos diarios para favorecer la difusión de los taninos de la uva y la homogenización de la fermentación en toda la barrica.
La temperatura de fermentación no supera los 30ºC y la maceración dura de media unos 30 días.
Fermentación maloláctica en las mismas barricas en las que se realizó el encubado.
Envejecimiento durante 20 meses en barrica francesas cuidadosamente seleccionadas.
18 meses en botella para un perfecto afinado del vino.

2022

VARIEDAD
100% Tempranillo

PARCELAS
Dos pequeñas parcelas de viñedo, que debido a su altitud y su escaso rendimiento dan una uva muy concentrada y con una acidez notable

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO
+60 años

ALTITUD
900 mts. s.n.m

RENDIMIENTOS
< 2.000 kg por hectárea. La cantidad obtenida en que cada añada varía mucho de las condiciones edafoclimáticas del año

TERROIR
Calizo y arcilloso

GRADO ALCOHÓLICO
15%

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora hasta 2041

Nº DE BOTELLAS
3.048 botellas de 75 cl.
62 Magnums de 150 cl.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota profundo con un borde granate, limpio y brillante.

Nariz: Complejo y seductor, con aromas de fruta negra madura y especias dulces . Predominan las notas balsámicas y licorosas.

Paladar: destaca por su estructura robusta, con unos los taninos potentes. Su buena acidez equilibra el conjunto, ofreciendo una experiencia armoniosa. El final es prolongado, con persistentes recuerdos de fruta negra y notas especiadas.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, caza, pescados grasos o con salsas contundentes, y carnes asadas. También puede disfrutarse solo, en una ocasión especial.

RIBERA *del* DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA
www.fincarodma.com