GRAN RODMA

UVA

Características de la añada 2023 en la D.O. Ribera del Duero:
La añada 2023 estuvo marcada por un ciclo cálido y exigente, con temperaturas elevadas en primavera y verano que adelantaron la maduración, aliviado por precipitaciones clave a principios de septiembre. Estas lluvias equilibraron el estrés hídrico de la viña, permitiendo completar la maduración fenólica y preservar la acidez natural. Los vinos obtenidos destacan por su expresión frutal viva, un paso por boca carnoso pero sedoso, y unos taninos maduros, redondos y de gran equilibrio.

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.

2023

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 2042

Nº DE BOTELLAS
4.102 botellas de 75 cl.
70 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