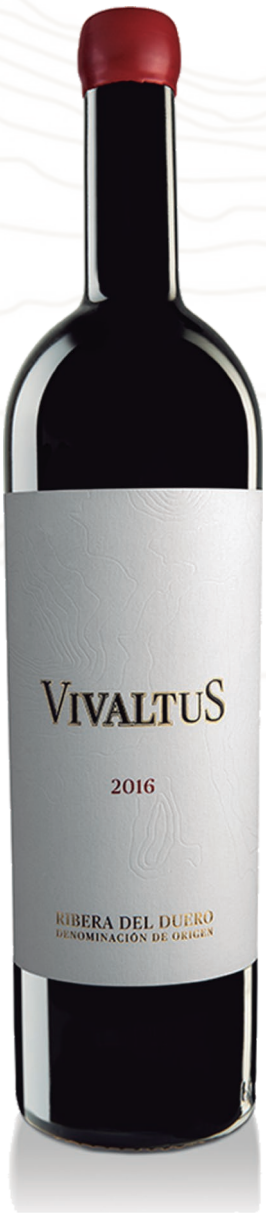


2016 - Primera añada

Los meses de invierno fueron secos y amables hasta que en febrero comenzó el frío con heladas y las primeras nevadas. La primavera transcurrió con buenas lluvias pero con bajas temperaturas, lo que atrasó la brotación de la vid hasta mediados de abril. El verano seco y fresco, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche (de 35º a 5ºC en algunas parcelas); conllevó el retraso de la maduración. Aun así, las condiciones climáticas de septiembre y octubre fueron óptimas y permitieron a los viticultores recoger la uva en el momento perfecto. La vendimia comenzó el 29 de septiembre.



VIÑEDOS

FUENTENEBRO:
- Arcilla roja abundante con presencia de granito descompuesto.
- Altitud: entre 900 y 1000 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 80 y 100 años.
- Uva equilibrada, con buena acidez natural y una elegancia descomunal.

LA AGUILERA:
- Suelos arenosos y calcáreos-arcillosos rodeados de bosques de pinos y sotobosque.
- Altitud: 840 - 870 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 70 y 90 años.
- Uvas que aportan elegancia, frescura y mucha expresión de fruta.



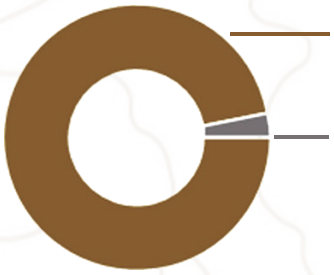


OTRAS PARCELAS: Gumiel de Izán, Anguix, Moradillo de Roa, Peñafiel y Curiel de Duero.

Manejo SOSTENIBLE.



ENSAMBLAJE



97%
Tempranillo (Tinta fina)

3%
Cabernet Sauvignon - Merlot

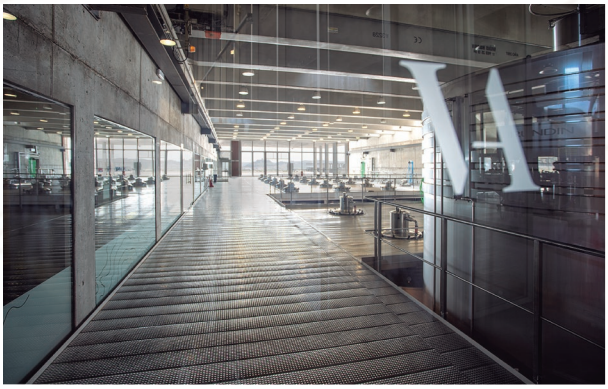


VINIFICACIÓN

Vinificación individual de las parcelas empleando la GRAVEDAD en todo el proceso.
Selección manual en el viñedo y selector óptico en bodega
Fermentación con levaduras indígenas y con la MÍNIMA INTERVENCIÓN.

ENVEJECIMIENTO

11 MESES en barricas de roble francés de grano extra-fino.
20% barricas nuevas.



PERFIL

Vino elaborado por nuestro enólogo MONTXO MARTÍNEZ con el asesoramiento del gran enólogo francés JEAN-CLAUDE BERROUET.
Perfilado con el objetivo de FRESCURA, FINURA Y ELEGANCIA; en lugar de sobre-maduración de la fruta, sobre-extracción o excesiva concentración. Lleno de matices que nos transportan a los viñedos donde nace.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

VivaltuS es una nueva interpretación de la Ribera del Duero donde podemos encontrar elegancia, frescura, viveza, mucha fruta y mucha finura. Con unos taninos sedosos y una textura envolvente que esconde un final largo y sabroso. Intentamos desvestir el vino de artificios innecesarios, buscando el equilibrio fruta-madera, elegancia y pureza. Un vino tradicional pero moderno. Magnífica expresión de lo que deseamos que sean nuestros Ribera del Duero.

ANALÍTICA

Alcohol: 14,5 % Vol.
Acidez total: 4,98 gr/l.
Azúcar residual: 1,6 gr/l.
PH: 3,65

VIVALTUS 2016

96 pts. GUÍAPEÑÍN

97 pts. Tim Atkin

96 pts. Jane Anson

96 pts. Robert Parker WINE ADVOCATE

17,5 pts. Jancis Robinson

96 pts. tastetrainment