



VETUSTA

VIÑAS DE FUENTENE BRO

Tempranillo 2018

✂ Viñas: Las uvas seleccionadas para este vino procede de dos de nuestros viñedos del término municipal de Fuentenebro (Burgos) situados en dos parajes: "El Bosque" y "el Carrascalon". El primero de ellos se caracteriza por un suelo en el que predomina el canto rodado de gran tamaño y un subsuelo de arcilla roja, está situado a 960 metros sobre el nivel del mar. El paraje "el Carrascalon" tiene un terruño que se compone de arcilla roja característico de la zona y una especial altura, 1000 metros sobre el nivel del mar. Estos dos viñedos se plantaron en el año 1999 y su producción por hectárea este año fue de 5600 kg por/ha.

🍷 Elaboración: La vendimia se realizó manualmente en cajas de 15 kg trasladándose a la bodega en menos de media hora. A la entrada en depósito la uva se enfría para realizar una maceración prefermentativa con el fin de conservar todos los aromas propios de la uva. Una vez finalizadas las fermentaciones alcohólica y maloláctica, se realiza una maduración en depósito de hormigón y en barricas de roble francés simultáneamente durante 4 meses para después ensamblarse en un solo vino.

🍇 Campaña vitícola 2018: La campaña 2018 se caracterizó por un final de primavera y comienzo de verano muy frío lo que retrasó la brotación de la viña y obligó en este comienzo del ciclo a un esfuerzo extra para controlar la sanidad del viñedo. Un final de agosto y un mes de septiembre calurosos ayuda a adelantar la maduración que venía muy retrasada.

La vendimia fue una de las más tardías de los últimos años. La recogida de la uva de fuentenebro la realizamos los días 10, 11 y 12 de Octubre en condiciones sanitarias muy buenas.

🍷 Cata: Visualmente podemos observar tonalidades violáceas que denota juventud junto con ribete rojo fresón que nos dan pistas sobre su maduración. En nariz no engaña y expresa todo el sabor de la fruta que proviene, encontramos frutos rojos predominando la cereza y la grosella. En boca es de entrada suave y elegante con un equilibrio muy bueno entre la acidez y la tancidad, tiene todo el frescor característico del terruño del que procede.

🌡 Consumo: Temperatura óptima 13°C a 15°C

Viñedos La Dehesa, S.L.

Avda. Portugal 54, Parcela 16. nave 1.
09400 - Aranda de Duero - Burgos (Spain)

Tel.: 947 556 992 / 629 613 213

info@bodegasvetusta.com

www.bodegasvetusta.com

**RI
BE
RA**
DUERO