



ADMIRACIÓN SELECCIÓN ESPECIAL 2019

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

"Un gran vino" por Ángel Luis Margüello



CARACTERÍSTICAS

5,12 hectáreas de viñas viejas distribuidas en 8 pequeñas parcelas, en 3 zonas diferentes de Ribera del Duero: Peñafiel (Valladolid), Quintana del Pidio y Fuentelcesped (Burgos).

Suelos: calizos y franco-arcillosos, dependiendo de la parcela.
Altitud de 870 a 950 metros.

Variedad: Tempranillo 100%.

Instalaciones propias y **exclusivas** para la elaboración de este vino. Vendimia manual con mesa de selección.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés de 300 litros y procedencia Tronçais. Al menos otros 12 meses en botella.

Fecha de embotellado: 01.07.2021. Tapón de corcho natural.

Producción: 10.236 botellas de 0,75 litros + 345 botellas Magnum + 50 botellas doble Magnum.

2019: es la cosecha idónea para vinos de guarda por sus bajas precipitaciones, sus matices de clima continental y su poco rendimiento de uva. Ofrece vinos con alta intensidad aromática de frutas negra y roja, carnosos, elegantes y equilibrados. Añada calificada como Excelente por el CRDO.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 14.12.2023)

Color: de colores púrpura con matices picota, se presenta como un vino de capa alta.

Nariz: aparecen aromas de fruta fresca (roja y negra) y florales (violetas) seguidos de los sutiles y elegantes que origina su crianza: especiados y balsámicos con un toque mineral de tinta china.

Boca: untuosa, elegante, con tanino maduro y aterciopelado y un largo postgusto.

Maridaje: cordero lechal asado al horno, carnes rojas, estofados, embutidos e incluso pescados azules y quesos, así como platos elaborados de la alta cocina.

OTROS

Reconocimientos: Vinum **ORO** 2025 (93 puntos) (publicación suiza); Zarcillo 2025: **ORO**; Pedro Ballesteros (MW): **90 puntos**; SFIWC 2023 **DOBLE ORO**; 50 Great Red Wines of the World 2023: **97 puntos**; Decanter 2023: **90 puntos**; Sakura Japan 2022: **ORO**; Cathay Pacific Hong Kong 2020: **PLATA**; Tim Atkin (MW): **90 puntos**; guía ADN VEREMA 2023: **95 puntos**; guía GOURMETS 2025: **93 puntos**; guía la Semana Vitivinícola 2024 y 2025: **93 puntos**.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Valor energético: 79 Kcal / 100 ml

°Alc: 14,5%Vol Az. reductores: 2,5 g/l Ac. Total: 5,0 g/l SO2 T: 38 mg/l



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

