

RIVENDEL

TERCER AÑO 2022

RI
BE
RA
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos de más de **40 años** de antigüedad en torno a Fuentecén, Fuentelcesped (Burgos) y Peñafiel (Valladolid).

Suelos: franco-arcillosos. **Altitud:** de 820 a 910 metros.

Variedad: Tempranillo 100%.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa. Vinificación natural con sus propias levaduras y mínimo intervencionismo.

Crianza: 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés (70%) y americano (30%) con tostado medio. Al menos otros 12 meses en botella.

Fecha de embotellado: 20.09.2024. Tapón de corcho técnico (anti TCA).

Producción: 23.895 botellas de 0,75 litros.

2022: su ciclo vegetativo estuvo marcado por la sequía y las altas temperaturas, pero las lluvias previas a la vendimia permitieron equilibrar la maduración de la uva, ofreciendo vinos con estructura, frescura y un excelente estado sanitario y fenólico. Añada calificada como "Muy Buena" por el CRDO Ribera del Duero.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 20.11.2025)

Color: capa alta y brillante de color rojo intenso con matices picota.

Nariz: potente, con aromas muy complejos con frutas frescas rojas y negras. Matices minerales. Tras su oxigenación también se aprecian notas de café, chocolate negro, con matices especiados y balsámicos.

Boca: fresca, con tanino suave, elegante, sedoso. Final sabroso, aterciopelado y largo postgusto.

Servicio: 15° a 18 ° (12° en verano para satisfacer el gusto del consumidor). Protegerlo de la luz solar. Se recomienda su decantación.

Maridaje: carnes rojas, embutidos, quesos y tapas en general.

OTROS

Reconocimientos: Concours Mondial de Bruxelles 2025: **ORO**; Selections Mondiales des Vin Canada 2024: **ORO**; SFIWC (San Francisco Int. Wine Competition) 2024: **ORO**; Zarcillo 2025: **PLATA**; Japan Wine Challenge 2024 **BRONCE**; Great 50 Red Wines of the World 2024: **97 puntos**; Guía Gourmets 2025: **94 puntos**; Guía ADN Verema 2025: **93 puntos**; Guía la Semana Vitivinícola 2024: **91 puntos**. DECANTER 2024: **90 puntos**; Tim Atkin MW: **90 puntos**.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** (100 ml) 330 kJ / 79 kcal.

°Alc: 14,4%Vol Az. totales: 2,9 g/l Ac. Total: 4,8 g/l SO2 T: 64 mg/l

D.O. RIBERA DEL DUERO: 339 bodegas y 26.123 hectáreas. Repartidas en las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria (Castilla y León, España). Creada en 1982. Clima continental; veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación y gran oscilación térmica (de -20° a 42°C), originan una uva de excelente calidad, pequeño tamaño, piel gruesa y maduración tardía. Suelos formados por capas de arenas limosas o arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas. La variedad principal es la uva Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino).



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: +34 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

