

RIVENDEL

TERCER AÑO 2021

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: 07.08.2023. Tapón de corcho natural.

Producción: 35.253 botellas de 0,75 litros.

2021: tras una primavera fría y lluviosa, la cepa acumuló agua para los meses posteriores, que junto a un verano cálido, provocó un ciclo vegetativo óptimo y una cosecha excepcional en una vendimia marcada por la absoluta tranquilidad. Añada calificada como Excelente por el CRDO Ribera del Duero.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 02.09.2024)

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

VINO NUEVO, primera añada en el mercado.

Reconocimientos: Great 50 Red Wines of the World 2024: **97 puntos**; Guía ADN Verema 2024: **91 puntos**; DECANTER 2024: **90 puntos**.

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

°Alc: 14,4%Vol Az. totales: 2,7 g/l Ac. Total: 4,9 g/l SO2 T: 54 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>

