



# Ficha de Cata

“Un pequeño trozo de Madera corto y delgado, procedente de otro mayor.”

## La Zona

En la zona oriental de **Castilla**, junto a *San Esteban de Gormaz*, ya acercándonos a las estribaciones del nacimiento del río **Duero**, con una gran altitud; en estas extremas y duras condiciones, todavía nos encontramos pequeños *majuelos* donde se subsisten esforzadamente sus inquebrantables viñas.

La climatología viene marcada por un clima continental, con muy pocas lluvias pero con un largo e gélido invierno. Condiciones naturales que benefician la implementación de una agricultura **sostenible** con el medioambiente. En las últimas semanas de la maduración, el viñedo se ve sometido a una gran diferencia térmica *noche-día*, que ayuda a mantener una atractiva intensidad aromática en los vinos, y los dota de taninos persistentes y bien maduros.

## El Viñedo

Nuestro viñedo viejo fue plantado en un **terroir** singular compuesto por una capa superior con textura arenosa sobre otra de roca caliza; dispone de una leve pendiente y exposición al sur, lo que favorece para que la planta culmine su maduración. Los vientos predominantes vienen del este, lo que sumado a la altitud (908 metros sobre el nivel del mar), hacen que la uva alcance un perfecto equilibrio, con una frescura que permite a los vinos expresar un carácter varietal muy amable. La mayoría de las plantas son de la variedad *Tinta del País*, pero también hay una pequeña proporción de la variedad *Albillo*, uvas que también incorporamos a la elaboración.

## Elaboración

La fermentación tuvo lugar en un pequeño depósito de tan solo 1500 litros de capacidad, reducida capacidad que nos permite no tener que emplear ningún tipo de sistema para el control de la temperatura. Nuestra mayor obsesión ha de ser estar encima de todos los detalles y tratar de “escuchar” lo que éste nos está demandando.

Introducimos el vino resultante en barricas de roble francés antes de caer el invierno. Durante los primeros meses de crianza sobre lías, el vino es sometido a frecuentes *battonages*. La estancia total del vino en bodega fue de 9 meses. Finalmente embotellamos una producción total de **806 botellas**.

## El Vino

Variedades: 96% Tinta del País 4% Albillo.

Embotellado: Agosto 2012

Análisis:	Alcohol:	14.6%
	Acidez Total:	6.60
	pH:	3.61
	Acidez Volátil:	0.44
	Sulfuroso Total:	25