

# taruguín 2017

Elegimos este terroir porque buscamos un concepto más fresco y equilibrado de los vinos en Ribera del Duero. Entendemos que con esta altitud, y vendimiando en un correcto estado de madurez, podemos conseguir un tanino bien maduro y amable, pero preservando la acidez y sin sobre-extracciones o excesiva concentración.

## **bodega**

En la zona oriental de Ribera del Duero, con una gran altitud; en estas extremas y duras condiciones, todavía nos encontramos pequeños majuelos donde subsisten esforzadamente sus inquebrantables viñas. La climatología viene marcada por un clima continental, con muy pocas lluvias pero con un largo y 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 bien maduros.

## **taruguín 2017**

La añada 2017 fue tremendamente condicionada por la helada de finales de abril y por una sequía que redujo enormemente los rendimientos en viñedo. Afortunadamente para nosotros esta gran helada que asoló a buena parte del viñedo de España no alcanzó a la zona soriana, con lo que no nos vimos afectados en este aspecto.

No obstante, la sequía también nos afectó, de manera que adelantamos la vendimia al mes de septiembre y tuvimos una importante merma en cuanto a producción. Considerar que nuestro viñedo en buena parte estaba abandonado y comenzamos a tener más uva a partir de este año, aunque como digo la sequía frenó su evolución.

Aunque pudiéramos esperar una añada muy cálida y un vino muy concentrado, creemos hemos obtenido un vino bien equilibrado apto ya para el consumo. Bien es cierto que a buen seguro el tiempo en botella le beneficie.

### **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 la uva nos demanda. No sembramos levaduras seleccionadas ni añadimos sulfuroso hasta después de maloláctica.

### **Crianza:**

Trasegamos el vino resultante en barricas de roble francés antes de caer el invierno. 9 meses en barricas de roble francés.

### **Embotellado:**

Septiembre 2019.

Un solo lote de 2.545 botellas de 0,75l.

Uvas:	95% Tinto Fino & 5% Albillo.
Alcohol:	14.20%
Acidez Volátil:	0.42
Acidez Total:	5.68
pH:	3.80
Sulfuroso:	24