

FICHA TÉCNICA ORIGEN DE RESALTE 2019

3 veces mejor vino español, y uno de los mejores del mundo, TOP 100 Wine Spectator en 2010 y 2011 y por Wine Enthusiast en 2019.



VIÑEDO

Procede de viñedos de Tempranillo, con más de 30 años con rendimientos inferiores a 4.500 kilos hectárea, situados en 6 pueblos diferentes a lo largo de la Ribera del Duero. Distintos suelos, altitudes, distintas exposiciones solares... que aportan complejidad al vino final. Cada origen es elaborado y criado por separado, potenciando y guardando sus virtudes para que sean mostradas en el vino final.

ELABORACIÓN

Las parcelas son vendimiadas en su momento óptimo de madurez, tras un estricto control analítico y de cata en campo. En ese momento, la uva expresa sus mejores cualidades. Vendimia manual en cajas de 15 kilos, que es seleccionada a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despallado, la uva no se estrujó, realizándose una elaboración por gravedad, con el uso de OVIS, sin el uso de bombeos agresivos que maltraten la uva. La maceración total esta en torno a los 18 días.

CRIANZA

14 meses de barrica, 80% francés y 20% americano, con trasiegos cada 4 meses. 4 meses de reposo en depósito tras el ensamblaje final. Posterior crianza en botella.

Vino no filtrado, con el tiempo pueden aparecer ligeros sedimentos producto de una evolución natural y un proceso de elaboración respetuoso con el producto.

AÑADA

2019 fue un año especialmente seco. Con la primavera, el ciclo arrancó con normalidad, a final de abril, ya teníamos los primeros brotes y, aunque llegaron las lluvias, éstas no fueron muy importantes. Una vez entrado el verano, tuvimos altas temperaturas que hicieron que el ciclo se acelerase, anotando ya desde el enero un adelanto de 1 semana con respecto a otros años. Finalmente, las deseadas lluvias llegaron a principios de septiembre lo que favoreció que la planta realizara un final de madurez sin estrés y de forma cómoda. Una vendimia de rendimientos bajos y uvas pequeñas, con altísimo potencial, que nos ha dado unos vinos finos, equilibrados y largos. La vendimia comenzó el 28 de septiembre y terminó el 11 de octubre en Baños de Valdearados.

ANALÍTICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14,4 %	5.2 gr/l	3.69	77	17

RECONOCIMIENTOS
93 pts James Suckling

TECHNICAL SHEET ORIGEN DE RESALTE 2019

3-time Best Spanish Wine by Wine Spectator in 2010 and 2011 and by Wine Enthusiast in 2019.



VINEYARD

Produced from more than 30-year-old Tempranillo vineyards with yields under 4,500 kg/hectares and located across 6 different villages of Ribera del Duero DO. A wide range of soils, altitudes and sunlight exposure which provide complexity to the wine.

WINEMAKING

Plots are harvested at the optimum moment, after a strict analytical and tasting control on-site, in the moment when grapes express their best qualities. Manual harvest, using boxes of 15 kgs and bunch selection once they arrive at the winery. Grapes are not pressed and the wine is made following gravity, with OVI tanks, so the use of aggressive pumping is totally avoid. Total maceration time is around 18 days.

AGEING

14 months in oak barrels, 80% French and 20% American, racked every 4 months. The final ensemble then rests in tanks for another 4 months. Finally, aged in bottle.

As a result of a naturally evolving process and a respectful winemaking, this unfiltered wine may reveal light sediments over time.

VINTAGE

2019 was a particularly dry year. Spring started with an usual cycle. By the end of April, the first sprouts came out, although rain started, they were not very significant. Once summer took over, high temperatures made the cycle to speed up, meaning 1 week of advance in the vegetative cycle. Finally, some rains felt by the beginning of September which helped to reach a balanced ripeness without too much stress. A vintage with low yields and small berries, definitely an excellent vintage, with fine, balanced and long-finish wines. Harvest started in 28th of September in Manzanillo and finished in the 11th of October in Baños de Valdarados.

ANALYSIS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14,4%	5.2 gr/l	3.69	77	17

AWARDS

93 pts James Suckling