

EL SUECO 2021

AÑADA CLIMÁTICA 2021

La añada de la famosa 'Filomena'. Inicio del ciclo vino marcado por la escasez de agua. Primavera lluviosa, verano moderado y septiembre cálido que ayudó a la maduración homogénea de las uvas. Vendimia muy sana.

VIÑEDO

Variedad: 100% tempranillo. Viñedo entre 35 y 80 años. Viticultura sostenible sin riego.

Localización: Viñedos propios alrededor de la bodega que serán calificados como ecológicos en vendimia del año 2.023, así como viñedo en laderas soleadas en Sotillo de la Ribera y Hontoria de Valdearados a 850 m de altitud con suelos calizos de textura franco arenosa, suelos de canto de río a 950 en el páramo de Moradillo de Roa y en Villálvaro (Soria), a 920 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 14 Kg.
Selección de racimos en mesa y grano a grano una vez despallado.

Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Vinificación por selección de parcelas en pequeños depósitos de 5000 litros de acero inoxidable. Extracción suave mediante bazuqueos.

10 % fermentación maloláctica en barricas de roble francés.
Crianza de 12 meses sobre sus lías en las mismas barricas.

NOTA DE CATA

 Color rubí con ribetes púrpuras. Capa media-alta.

 Nariz de intensidad media, destacan los aromas a frutas negras, como la grosella negra, el arándano azul y la ciruela negra. Están acompañados por notas a regaliz, tan típicas del tempranillo ribereño; pimienta negra, monte bajo y toques tostados.

 En boca tiene una entrada muy agradable y una acidez media, que invita a volver a beber. De nuevo aparecen las frutas negras y se sobreponen unas finas especias, acompañadas de taninos aterciopelados. Vino largo y elegante, muy bien equilibrado; perfecto para consumir ahora o para guardarlo de tres a cinco años.

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Calificación del vino: Crianza.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,25 pH: 3,67

Producción: 34.656 botellas de 75 cl y 242 magnums

CONTIENE SULFITOS



Pago de la Fuentecilla S/N
47313 Aldeyuso, Valladolid.

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com
www.virtuswine.com

