

FICHA TÉCNICA GRAN RESALTE 2010



Un vino de producción limitada a años excepcionales, solo pertenecen a él aquellas pequeñas viñas que tienen algo diferente que contar.

VIÑEDO

Procede de una selección de viñedos viejos de Tempranillo, pequeñas parcelas plantadas hace casi 2 generaciones atrás y que dan un fruto de una complejidad y equilibrio inigualables. Viñedos cultivados cuidadosamente en vaso, en suelos muy pobres que dan unas producciones muy bajas pero de una complejidad excepcional, es el resultado de un ser vivo con casi 100 años de experiencia. Consecuencia del respeto que tenemos hacia estas viñas las prácticas de viticultura que se aplican son lo más respetuosas con la planta y el suelo, minimizando así los tratamientos sanitarios.

ELABORACION

Las parcelas son vendimias tras un estricto control analítico y de cata en campo. 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.

Cada parcela se elabora con la uva sin estrujar en barricas abiertas de 500l, en donde se hace una elaboración completa de forma manual, la maceración se decide por cata pero suele estar en torno a los 25-26 días. Maloláctica en barrica nueva con batonages diarios y durante el invierno.

CRIANZA

24 meses de barrica, 100 % Francés de diferentes tonelerías, tostados y volúmenes. Al final de la crianza se ensamblan solo las mejores parcelas o barricas. 3.500 botellas producidas.

AÑADA

Tras un invierno moderadamente frío pero con buenas precipitaciones, la primavera vino con altas temperaturas, lo que provocó un adelanto en la brotación. Por suerte las heladas de primavera no nos afectaron y el ciclo siguió de una forma ordenada, ayudado además por las buenas temperaturas de los meses verano que estuvo acompañado por noches frescas lo que favorece enormemente la madurez aromática y fenólica. Finalmente la vendimia comenzó el día 27 de septiembre por las zonas de caliza más cálidas y terminamos el 7 de octubre en las zonas más frescas, con una excelente sanidad y madurez. Una añada excepcional que nos ha dado vinos maduros, complejos, potentes, equilibrados y con potencial de guarda muy alto.

ANALITICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

IPT

14,5 %

5.3 gr/l

3.59

74

RECONOCIMIENTOS

93 Wine & Spirits / 93 Wine Enthusiast / 93 Guia Peñín / 90 Robert Parker / 94 Guia Gourmet

TECHNICAL SHEET GRAN RESALTE 2010



It is a wine with limited production only made with our oldest and small vineyards in exceptional years using vines with something different.

VINEYARD

It comes from our old selected vineyards of Tempranillo, small plots planted almost two generations ago which the fruit has an incomparable complexity and balance. Vineyards carefully cultivated in bush vines, growing in very poor soils with very low yield, with an exceptional complexity. It is the result of a living plant with almost 100 years of experience. As a result of the respect that we show for these vineyards, the viticulture practices applied are the most respectful with the plant and the soil, thus minimizing the sanitary treatments needed to maintain its health.

PRODUCTION

Plots are harvested after under a strict analytical control and tasting in the field. Hand-picked grapes in 15 kg boxes, manual sorting upon arrival to the cellar, choosing only the bunches that show excellent health and maturity. Each plot is vinified without crushing the fruit, in open barrels of 500 l, where a complete elaboration is done manually. Maceration is determined by tasting, lasting usually around 25-26 days. Malolactic fermentation takes place in new barrels with daily batonages during winter time.

AGEING

24 months in barrels, 100% French oak from different cooperages, toasting levels and volumes. Only the best plots or barrels are assembled at the end of the aging period. 3.500 bottles produced.

VINTAGE

After a moderately cold winter with good rainfall, spring brought high temperatures, which caused a breakthrough in sprouting. Fortunately, the spring frosts that followed didn't affect the vines and the cycle continued in an orderly manner, helped by the good temperatures of summer months accompanied by cool nights, which greatly favors the aromatic and phenolic maturity. Finally, harvest started on September 27th at the warmest limestone zones and finished on October 7th in the coolest areas, with excellent health and maturity. An exceptional vintage that has given us ripe, complex, powerful, balanced wines with very high ageing potential.

ANALYTICS

ALCOHOL

TOTAL ACIDITY

pH

IPT

14,5 %

5.3 gr/l

3.59

74

AWARDS

93 Wine & Spirits / 93 Wine Enthusiast / 93 Guía Peñín / 90 Robert Parker / 94 Guía Gourmet

2010 雷萨尔德特级珍藏技术参数



一款在特殊年份酿制的限量版葡萄酒，它只属于它那些讲述着不同故事的小葡萄园。

葡萄园

它来自于精选的古老的丹魄葡萄园，这是近两代人以前种植的小块土地，它们的果实其复杂性和平衡性是无与伦比的。在非常贫瘠的土地上精心培育的葡萄园，其产量非常低，但非常复杂，它是一个拥有近 100 年经验的生活的硕果。我们对这些葡萄园的尊重，在葡萄栽培中，最大限度地重视和照料好植物和土壤，最低程度减少病害的处理。

酿制

在严格的分析控制和田间品尝后摘收。通过手工采摘后放在 15 公斤的箱子里，在进入酿酒厂入口处选择，只留下健康和成熟的一束束果实。

分成每个地块制作把未挤压的葡萄放在 500 升开阔的桶中酿制，手工完成精心制作，浸渍由品尝来决定，但通常在 25-26 天左右。在新的桶中进行苹果乳酸发，每天和整个冬季手动摇均。

陈化

陈酿 24 个月在项目桶中，100%法国不同的桶，烘烤和分量程度不一。在陈酿结束时，只挑选最好的地块或桶组合生产 3,500 瓶。

年份

在经历了一个中度寒冷但降雨充沛的冬天，春天带来了高温，这导致了萌芽的提前。幸运的是，春天的霜冻并没有影响到我们，这个循环也以一种有序的方式进行着，在夏季的几个里，伴随着凉爽的夜晚，这极大地促进了葡萄芳香和酚类的成熟。最后，9月27日，在温暖的石灰岩地区开始了收获，10月7日，在凉爽的地区结束采收，葡萄健康和成熟。这是一个特殊的年份，它带给了我们成熟的、复杂的、强劲的、均衡的，具有极长收藏潜力的葡萄酒。

分析	酒精度	总酸度	酸碱度	总多酚含量值
	14,5 %	5.3 gr/l	3.59	74

认可

葡萄酒鉴赏家 93 分 / 葡萄酒爱好者 93 分 / 佩宁指南 93 分 / 罗伯特·帕克 90 分 / 美食家 94 分