

FICHA TÉCNICA RESALTE ORIGEN 2015



Es nuestro vino con más reconocimiento internacional, 2 veces mejor vino español, y uno de los mejores del mundo, por Wine Spectator.

VIÑEDO

Procede de viñedos de Tempranillo, con más de 30 años de edad 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.

ELABORACION

Las parcelas son vendimias 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 que es seleccionada a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despalillado la elaboración se realiza por gravedad sin el uso de bombes agresivos que maltraten la uva. La maceración total esta en torno a los 23 días.

CRIANZA

14 meses de barrica, 80 % Francés y 20% americano, con trasiego cada 4 meses. 4 meses de reposo del ensamblaje final en depósito.

Vino no filtrado, con el tiempo pueden aparecer ligeros sedimentos producto de una evolución natural.

AÑADA

Tras un invierno frío y cuyas precipitaciones estuvieron por debajo de la media, siguió una primavera especialmente seca en la que aparecieron las lluvias justo en la época de floración. La entrada del verano continuó sin lluvias y con buenas temperaturas esto permitió a la planta avanzar en su desarrollo a buen ritmo a lo largo del verano y durante el envero con muy buena sanidad. En septiembre unas inusuales altas temperaturas aceleraron la madurez, debido a esto pusimos la máxima atención en la evolución de las parcelas y en su estrés hídrico, con un exhaustivo control analítico de cada una de ellas para no perder equilibrio y la expresión de frescura en las uvas. Finalmente la vendimia comenzó el 25 de septiembre.

| ANALITICA | ALCOHOL | ACIDEZ TOTAL | pH | IPT |
|-----------|---------|--------------|------|-----|
| | 14,5 % | 5.3 gr/l | 3.67 | 75 |

93 pts Wine Spectator

93 pts Wine Enthusiast y Top 100 Cellar Selection 2019 (Posición 71 en la lista)

91 pts Robert Parker

94 pts Guía Proensa

RESALTE ORIGEN 2015 TECHNICAL SHEET



Our most internationally renowned wine, 2-time *Best Spanish Wine* winner and awarded *One of the Best in the World* by Wine Spectator.

VINEYARD

Originating from more than 30-year-old Tempranillo vineyards with yields under 4,500 kg/hectares and spread out among 6 different villages along the Ribera del Duero region. Distinct soils, altitudes and sunlight exposure provide complexity to the final wine produced.

WINEMAKING

The plots are harvested at their moment of optimum ripeness after strict control analyses and field-testing, it is there where the grape expresses its best qualities.

The harvest is done manually and hand-selected upon entering the winery leaving only the healthiest and ripest bunches. After destemming, the winemaking process begins using the gravity-flow method avoiding the use of aggressive pumping which ultimately hurts the grape. The total maceration lasts about 23 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 before bottling.

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

VINTAGE

Cold winter with rainfall below the average followed by a dry spring with rains at the blooming time. The summer keeps on without rainfall and good temperature which allows the vine to advance its growth with a good health. In September unusual high temperatures accelerate the maturity of the grapes. Due to this situation we focused our attention in the evolution of the vineyards and their hydric stress, with a complete analytics control of every plot in order to preserve the balance and freshness of the grapes. Finally the harvest began on September, 25th.

ANALYTICS

ALCOHOL

TOTAL ACIDITY

pH

IPT

14,5 %

5.3 gr/l

3.67

75

93 pts Wine Spectator

93 pts Wine Enthusiast and Top 100 Cellar Selection 2019 (#71 on the List)

91 pts Robert Parker

94 pts Guia Proensa

2015 渊源陈酿雷萨尔德技术参数

这是我们最受国际认可的葡萄酒，被葡萄酒观察家两次评选为西班牙最佳葡萄酒，一次评选为世界最好的葡萄酒。



葡萄园

它来自丹魄葡萄园，树龄超过 30 年，产量低于 4,500 公斤每公顷，位于里贝拉杜埃罗河沿线的 6 个不同乡村。不同的土壤，不同的高度，不同的阳光日照，..... 最终给葡萄酒带来了复合性。每一处的源头都是经过单独的精心培育和制作，增强并保存其优点，并最终在葡萄酒中表现出来。

制作

在经过严格的控制分析和田间试验后，在葡萄最佳成熟期采收，此时葡萄表现出最佳的品质。收获是手工完成的，进入酿酒厂后再手工挑选，只留下最健康、最成熟的一束。在去梗后，在酿酒过程采用重力流法，避免使用最终会伤害葡萄的泵送。全浸渍持续约 23 天。

陈酿

14 个月的桶中陈化，80%的法国和 20%的美国橡木桶，每 4 个月翻动。最终集合在储罐中沉淀 4 个月。

由于自然陈化的过程，这种未经过滤的葡萄酒可能会随着时间的推移出现轻微的沉淀物。

年份

经过一个寒冷的冬天，降雨量低于平均水平，随之而来的是一个特别干燥的春天，在开花季节出现了降雨。进入到夏季仍然没有下雨，温度也很好，这就促进植物在整个夏季快速成长健康状况良好。在 9 月份，不同寻常的高温加速了成熟，因此我们把注意力集中在地块的渐变和它们的水压上，对它们每一个进行详尽的分析控制，以保持葡萄的平衡和新鲜度。最后，于 9 月 25 日开始采摘。

| 解析 | 酒精 | 总酸度 | 酸碱度 | 总多酚含量值 |
|----|--------|----------|------|--------|
| | 14,5 % | 5.3 gr/l | 3.67 | 75 |

葡萄酒观察家 93 分

葡萄酒爱好者 93 分和 2019 年 100 强酒庄评选（排名第 71 位）

罗佩特帕尔克 91 分

佩宁指南 94 分