

FICHA TÉCNICA RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2017

Es nuestro vino más fresco joven y original. Se elabora siempre desde las mismas parcelas, las cuales han sido seleccionadas por su frescura, su carácter floral y la sedosidad de su tanino.

VIÑEDO

Selección de parcelas de Tempranillo de entre 15 y 20 años de edad, situadas en los páramos de Manzanillo, Torre de Peñafiel, Fuentenebro y Moradillo con una altitud próxima o superior a los 900 metros. Allí las noches son muy frías y los días cálidos lo que potencia especialmente la virtud aromática de la uva. Con unos rendimientos que nunca superan los 4500 kg/ha, nos aseguramos una madurez y un equilibrio excepcional.

ELABORACION

Las parcelas son vendimias de forma manual 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. La uva 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 bombeos agresivos que maltraten la uva. La fermentación ocurre a baja temperatura para potenciar la frescura y extraer el tanino más sedoso. La maceración total esta en torno a los 20 días.

CRIANZA

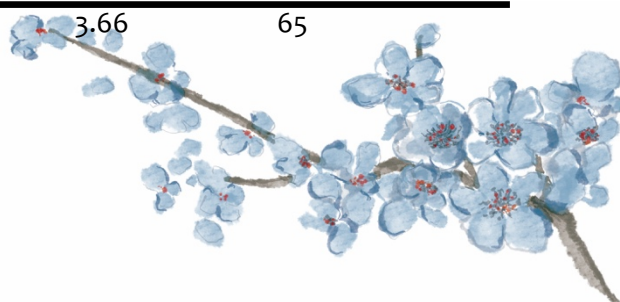
12 meses de bodega de 500 litros, 100 % Francés, con trasiegos cada 3 meses.

AÑADA

Un año marcado por una intensa sequía y una fuerte helada primaveral. Tanto el otoño como el invierno no dejaron apenas lluvias, dejando las reservas hídricas especialmente bajas en los suelos, la primavera que llegó cálida y seca hizo que la viña brotara antes de lo habitual. A finales de abril una fuerte helada hizo perder al menos un 66% de la cosecha de nuestras viñas. Con esta reducción en la producción y con el resto del verano cálido y seco la viña avanzó muchísimo el ciclo. La vendimia comenzó el 18 de septiembre, terminado el 26 el mismo mes, con unas bayas muy pequeñas, una concentración espectacular y una sanidad impecable.

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT
	14,2 %	5.25 gr/l	3.66	65

92 pts Guía Proensa de los mejores vinos de España
90 pts Guía Peñín
90 pts Guía Vivir el Vino



TECHNICAL SHEET RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2017

This is our youngest, freshest and most original wine. It is made from the same plots which have been specifically selected throughout the years for their freshness, floral character and silky tannins.

VINEYARD

Selection of plots of Tempranillo vines between 15 and 20 years old are used. These vineyards are situated throughout the moorlands of Manzanillo, Moradillo, Fuentenebro and Torre de Peñafiel, one of the highest points of the Ribera del Duero region, with an altitude of nearly 1000 meters. Up there, the long warm days and chilly nights bring out the destiguishing aromatic qualities of the grape. With yields that never exceed 4500 kg / ha, apt ripeness and exceptional balance are always achieved.

ELABORATION

The plots are harvested manually at their point of optimum ripeness after conducting a series of strict control analyses and field-testing; it is at that moment when the grape expresses its best qualities.

The grapes are hand-selected upon entering the winery leaving only the bunches which exhibit excellent health and maturity. After destemming, the winemaking process begins using gravity-flow methods avoiding the use of aggressive pumping which ultimately hurts the grape. Fermentation occurs at low temperatures to enhance the freshness and extract the silkier tannins. Total maceration lasts around 20 days.

AGING

12 months in 500 L barrels, 100 % French, racked every three months.

VINTAGE

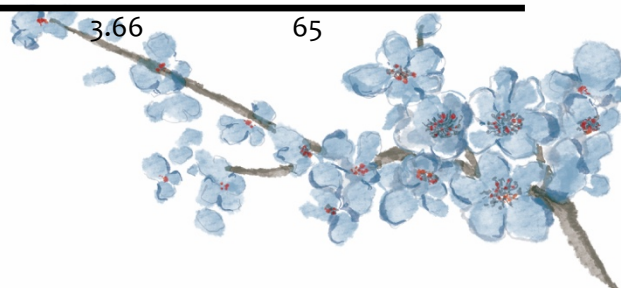
The year 2017 had an intense drought and strong frosts during spring. Both in autumn and winter there was very few rains, leaving water reserves especially low in the soil. Spring was warm and dry, and the vineyard sprout earlier than usual. At the end of April, a severe frost caused at least 66% of the grapes of our vineyards to be ruined. With this reduction in production and with the rest of the summer with warm and dry weather, the vineyard cycle was brought forward. The harvest began on September 18th and finished on September 26th, with very small grapes, fantastic concentration and flawless health.

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT
	14,2 %	5.25 gr/l	3.66	65

92 pts Guía Proensa de los mejores vinos de España

90 pts Guía Peñín

90 pts Guía Vivir el Vino



2017 采摘季精选雷萨尔德技术参数



葡萄园

精选 15 至 20 年树龄的丹魄葡萄园。这些石灰岩质土壤的葡萄园位于曼扎尼洛、佛佩德拉达和贝纳菲尔塔的山岭，海拔近 1000 米，是里贝拉·德·杜埃罗地区的最高点之一。在那里，漫长而温暖的白天和寒冷的夜晚带来了葡萄令人心旷神怡的芳香。产量不超过 4500 千克/公顷，确保其达到适当的成熟度和卓越的平衡。

酿制

在经过一系列严格的控制分析和田间试验后，在葡萄最佳成熟点通过人工采收，此时葡萄表现出最佳品质。葡萄在进入酿酒厂时是用手工挑选的，只留下一束束健康成熟的葡萄再去掉梗。酿酒过程开始使用重力流方法，避免使用泵送而伤害葡萄。在低温下发酵，以提高新鲜度和提取丝滑单宁。全浸渍时间约为 20 天。

陈化

在 100% 法国橡木制作的 500 升的打桶中陈化 12 个月，每 3 个月翻动一次。

年份

这一年中的特点是干旱严重，春季霜冻旺盛。秋季和冬季几乎没有雨，土壤中的水分储量特别少，春天来了又温暖又干燥，使葡萄藤比平时更早发芽。

在 4 月底，一场严重的大霜冻造成我们的葡萄藤至少 66% 的减产。随着产量的下降，在剩下的炎热干燥的夏季时间里，葡萄树的生长周期大大加快。收获季节开始于 9 月 18 日，于同月份的 26 日结束，收获的浆果精细小巧，浓缩精华，健硕完美。

分析	酒精度	总酸度	酸碱度	总多酚含量值
	14,2 %	5.25 gr/l (克/升)	3.66	65

佩宁指南 92 分
普罗恩撒指南 90 分
红酒生活指南 90 分

