

## FICHA TÉCNICA RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2019

### Vino de altura

Nuestro vino más fresco, moderno y original. Se elabora siempre de viñedos de altura, a más de 900m., seleccionadas por su altitud, carácter floral y sedosidad en su tanino.

#### VIÑEDO

Selección de parcelas de Tempranillo situadas en los páramos de Manzanillo, Torre de Peñafiel y Fuentenebro 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.

#### ELABORACIÓN

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 está en torno a los 20 días.

#### CRIANZA

12 meses en bodega de 500L. 100% roble francés, con trasiegos cada 3 meses.

#### 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 estas no fueron muy importantes. Una vez entrado el verano tuvimos altas temperaturas que hicieron que el ciclo se acelerase, anotando ya desde el invierno un adelanto a de una 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 baya pequeña, con alto potencial, que nos ha dado vinos finos, equilibrados y largos. La vendimia comenzó el 28 de septiembre en Manzanillo, terminado el 11 de octubre en Baños de Valdearados.



ANALÍTICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14,3 %	5,25 gr/l	3,68	62	15

### RECONOCIMIENTOS

91 pts Guía Peñín

91 pts Guía Vivir el Vino

## TECHNICAL SHEET RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2019

### HIGH ALTITUDE ESTATES

This is our freshest, original and modern wine. Made from high altitude vineyards which have been selected due to their freshness, floral profile and silky tannins.

#### VINEYARD

Selected plots of Tempranillo vines located at the plateaus of Manzanillo, Fuentenebro and Torre de Peñafiel, one of the highest points of the Ribera del Duero region, with an altitude of above 900 meters. Warm days and chilly nights boost the distinguishing aromatic qualities of the grape. With yields always lower than 4500 kg / ha. Optimum ripeness and exceptional balance are always achieved.

#### 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 20 days.

#### AGEING

12 months in 500L. 100% French oak barrels, racked every 3 months.

#### 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
	14,3 %	5,25 gr/l	3,68	62	15

### AWARDS

91 pts Guía Peñín

91 pts Guía Vivir el Vino