

## FICHA TÉCNICA RESALTE EXPRESIÓN 2019



### Mejor vino tinto del mundo por Decanter en 2017

Un vino de producción limitada y elaborado solo a añadas muy buenas, selección de viñedos muy viejos que expresan un perfil diferente al resto.

#### VIÑEDO

Procede de una selección de viñedos de Tempranillo fundamentalmente en ladera, cuidadosamente cultivadas, con más de 50 años de media y con rendimientos inferiores a 2.500 kilos hectárea. Conducción en vaso, con un máximo cuidado en las prácticas de viticultura para ser lo más respetuoso posible con la planta y el suelo, minimizando así los tratamientos sanitarios.

#### 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 en cajas de 15 kilos, que es seleccionada a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despalillado la uva no se estrujó, realizándose una elaboración por gravedad, con el uso de OVIS, sin el uso de bombeos agresivos que maltraten la uva. La maceración total está en torno a los 25 días.

#### CRIANZA

15 meses de barrica, 90 % francés y 10% americano, con trasiego cada 4 meses.

#### ÁÑADA

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 envero un adelanto 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. Un 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

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	5.0 gr/l	3.7	83	15

#### RECONOCIMIENTOS

**94 pts Wine & Enthusiast**  
**93 pts Proensa**

**95 pts Guía Vivir el vino**  
**92 pts Guía Peñín**

**94 pts Guía Gourmets**



## TECHNICAL SHEET RESALTE EXPRESIÓN 2019



**Best red wine of the world by Decanter in 2017**

Limited production wine made only in the best vintages with the selection of very old vineyards.

### VINEYARD

It comes from a selection of Tempranillo vineyards mainly from hillside areas, carefully cultivated, more than 50 years-old average age and yields lower than 2.500 kgs per hectare. Goblet pruned vines, with maximum care during the viticulture practices in the plant and the soil, minimizing the health treatments that we have to apply.

### WINEMAKING

The plots are harvested at the optimum maturity time. After a strict analytical and tasting control at site, the grape expresses its best qualities. Manual harvesting in boxes of 15 kgs, which is selected at the arrival of the winery where only the bunches with excellent health and maturity are used. After the de-stalked the grapes were not pressed but we used gravity for the elaboration with OVI tanks, without the use of aggressive pumping that could damage the grapes. Total maceration time is around 25 days.

### AGEING

15 months in oak barrels, 90% French and 10% American, racked every 4 months.

### VINTAGE

2019 was a particularly dry year. In spring the cycle started normally, at the end of April we already had the first shoots, and although the rains started, they were not very important. Once the summer had entered, we had high temperatures that made the cycle accelerate, already scoring a week ahead of others years since the veraison. Finally, the desired rains arrived at the beginning of September, which favored the plant to reach its end of maturity without stress and comfortably. A vintage with low yields and small berry, with high potential, which has given us fine, balance and long wines. The harvest began on September 28 in Manzanillo, and ended on October 11 in Baños de Valdearados.

ANALYTICS	ALCOHOL	ATOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	5.0 gr/l	3.7	83	15

### AWARDS

94 pts Wine & Enthusiast  
93 pts Proensa

95 pts Guía Vivir el vino  
92 pts Guía Peñín

94 pts Guia Gourmets

Bodegas Resalte de Peñafiel SAU  
Ctra. Nacional 122 de Valladolid-Soria, Km. 312 - 47300 Peñafiel (Valladolid)

info@resalte.com  
+34 983878160

