

## FICHA TÉCNICA ORIGEN DE RESALTE 2021

3 veces mejor vino español, y uno de los mejores del mundo, TOP 100 Wine Spectator en 2010 y 2011 y por Wine Enthusiast en 2019.



### VIÑEDO

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

### ELABORACIÓN

Las parcelas son vendimiadas 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 despallado, 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 esta en torno a los 18 días.

### CRIANZA

14 meses de bodega, 80% francés y 20% americano, con trasiegos cada 4 meses. 4 meses de reposo en depósito tras el ensamblaje final. Posterior crianza en botella.

Vino no filtrado, con el tiempo pueden aparecer ligeros sedimentos producto de una evolución natural y un proceso de elaboración respetuoso con el producto.

### AÑADA

El ciclo tuvo un otoño seco, con temperaturas no muy bajas para los inviernos típicos de nuestro clima, por fin en enero llegó una fuerte nevada (borrasca Filomena) y algo de lluvia que aportó una buena cantidad de agua a los suelos. Una primavera cálida y algo seca adelantó la brotación y tuvimos un crecimiento no especialmente lento de la masa foliar y aunque en abril llegaron las lluvias no tuvimos problemas con el mildiu. El resto del ciclo se caracterizó por temperaturas frescas y por debajo de la media, lo que condujo a la vid a no pasar estrés hídrico y que la madurez de los polifenoles se hiciera a un ritmo pausado y de forma extraordinaria. La vendimia comenzó en Fuentenebro con el Albillo y terminamos en Tubilla del Lago con los viñedos viejos de mas altitud. Para nosotros la 2021 es una añada realmente brillante, los vinos muestran frescura, fluidez y precisión, con una armonía y elegancia espectacular

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	4.52 gr/l	3.72	77	12

**RECONOCIMIENTOS**  
93 pts James Suckling

## TECHNICAL SHEET ORIGEN DE RESALTE 2021

3-time Best Spanish Wine by Wine Spectator in 2010 and 2011 and by Wine Enthusiast in 2019.



### VINEYARD

Produced from more than 30-year-old Tempranillo vineyards with yields under 4,500 kg/hectares and located across 6 different villages of Ribera del Duero DO. A wide range of soils, altitudes and sunlight exposure which provide complexity to the wine.

### 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 18 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. Finally, aged in bottle.

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

### VINTAGE

Dry autumn, with moderated temperatures. Finally, a heavy snowfall took place during January (storm Filomena) and that snow resulted in great water reserves in soils. Spring was warm and lightly dry, so vines sprouted earlier. During April, rainfalls did not cause any mildew diseases. Later on that year, we had fresh temperatures, lower than the average, so vines did not have too high hydric stress and polyphenols ripe at the right pace. Harvest started in Fuentenebro with Albillo Mayor grapes and finished in Tubilla del Lago with some ancient vineyards at high altitudes. From our perspective, 2021 is a brilliant vintage, with fresh, light and precise wines, with a harmonious and spectacular elegance.

ANALYSIS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	4.52 gr/l	3.72	77	12

### AWARDS

93 pts James Suckling



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

info@resalte.com  
+34 983878160

