

## FICHA TÉCNICA RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2021

### 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

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

#### RECONOCIMIENTOS

**95 pts Decanter 92 pts Guia Vivir el vino 90 pts Wine Enthusiast  
90 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin**

## TECHNICAL SHEET RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2021

### 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

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

### AWARDS

95 pts Decanter    92 pts Guia Vivir el vino    90 pts Wine Enthusiast  
90 pts James Suckling    90 pts Tim Atkin