

FICHA TÉCNICA RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2022

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 barricas de gran volumen., con trasiegos cada 3 meses.

AÑADA

Invierno no muy frío y seco que acumuló la falta de agua de la añada anterior. Solo unas pocas lluvias en primavera hicieron acto de presencia antes de que el ciclo comenzara con un buen adelanto debido a la subida intensa de las temperaturas. Tuvimos una primavera con varias olas de calor lo que hizo que en algunas parcelas la flor no cuajara en abundancia, hasta ese momento los viñedos toleraron con resiliencia la sequía. Más tarde el verano fue igualmente seco e intenso, lo que

provocó un importante adelanto de la fecha de vendimia, la cual dio comienzo el 15 de Septiembre. De nuevo nuestra apuesta por viñedos en vaso y un buen manejo del área foliar nos ayudó a buscar un equilibrio dentro de una añada de grandes desafíos.

ANALÍTICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14,0 %	4,5 gr/l	3,78	73	12

RECONOCIMIENTOS

93 pts Peñín

91 pts Parker

91 pts Vivir el Vino

93 pts Guia Gourmets

91 pts Suckling

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

info@resalte.com
+34 983878160



TECHNICAL SHEET RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2022

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 large format oak barrels, racked every 3 months.

VINTAGE

A not very cold and quite dry winter accumulated the lack of water from the previous year. Only a few rains in spring made an appearance before the cycle began with a good advancement, due to the intense rise in temperatures. Spring had several heatwaves, which caused the flowers in some plots to not set abundantly. Up to that point, the vineyards resiliently tolerated the drought. Later, the summer was equally dry and intense, leading to a significant advancement of the harvest date, which began on September 15th. Once again, our commitment to head-pruned vineyards and careful management of the canopy helped us seek balance within a vintage full of challenges.



ANALYSIS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14,0 %	4.5 gr/l	3.78	73	12

AWARDS

93 pts Peñín

91 pts parker

91 pts Vivir el Vino

93 pts Guia Gourmets

91 pts Suckling