

FICHA TÉCNICA ORIGEN DE RESALTE 2022

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 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 esta en torno a los 18 días.

CRIANZA

14 meses de barrica, 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

Invierno no muy frío y seco que acumuló la falta de agua de la añada anterior. Solo unas algunas 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. Mas 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.

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	5.2 gr/l	3.7	63	12

92 pts James Suckling

93pts Guia Peñin

93 pts Guia Vivir el Vino

91 pts Parker

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



TECHNICAL SHEET ORIGEN DE RESALTE 2022

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



VINEYARD

Made from at least 30-year-old Tempranillo vineyards with low yields -under 4,500 kg/hectares, less than 2,500 pounds per acre- located across 6 different villages in the Ribera del Duero DO. A wide range of soils, altitudes, and sunlight exposures provide complexity and balance to the wine.

WINEMAKING

Plots are harvested when the grapes express their best qualities, after strict analytical testing, and on-site organoleptic tasting. Harvest is manual, using 15 kg. (33 pound) boxes. Only the best bunches are selected at our sorting table to ensure optimum ripeness and perfect sanitary conditions. After de-stemming, the grapes are not pressed or pumped, and the winemaking process is through gravity, using OVI tanks to ensure a gentle extraction of color and aromas. Total maceration time is approximately 18 days.

AGEING

14 months in 225 l. oak barriques, 80% French and 20% American, racked every 4 months for natural clarification. The final ensemble rests in tanks for 4 months and is later refined in the bottle before release. As a result of our respectful winemaking, and the wine's natural process of evolution, this unfiltered wine may reveal light sediments over time.

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
	14.5 %	5.2 gr/l	3.7	63	12

92 pts James Suckling

93pts Guia Peñín

93 pts Guia Vivir el Vino

91 pts Parker

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

