

# taruguín 2014

**“A shorter and thicker piece of wood cut from a larger one.”**

Elegimos este terroir porque buscamos un concepto más fresco y equilibrado de los vinos de *Ribera del Duero*, y en general en el ámbito del Duero. Entendemos que con esta altitud, y vendimiando en un correcto estado de madurez, podemos conseguir un tanino bien maduro, pero preservando la acidez, y sin las sobre-extracciones o concentraciones que se dan en otras zonas limítrofes.

## **Bodega:**

En la zona oriental de Castilla, junto a San Esteban de Gormaz, con una gran altitud; en estas extremas y duras condiciones, todavía nos encontramos pequeños majuelos donde subsisten esforzadamente sus inquebrantables viñas. La climatología viene marcada por un clima continental, con muy pocas lluvias pero con un largo y gélido invierno. Condiciones naturales que benefician la implementación de una agricultura sostenible con el medioambiente. En las últimas semanas de la maduración, el viñedo se ve sometido a una gran diferencia térmica noche-día, que ayuda a mantener una atractiva intensidad aromática en los vinos, y los dota de taninos bien maduros.

Empezamos con pequeñas elaboraciones a modo de prueba. El año 2010 no pudimos elaborar debido a una fuerte granizada que acabó con la cosecha. El año 2014 es nuestra cuarta añada, tuvo un invierno muy lluvioso que dotó a la planta de las reservas necesarias para acometer una primavera y verano cálidos, que favoreció una correcta madurez fenólica. Un vino muy delicado, pero con profundidad y frescura.

## **Datos Técnicos:**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Variedades:</b>       | <b>96% Tinto Fino &amp; 4% Albillo.</b> |
| <b>Grado Alcohólico:</b> | <b>14.00</b>                            |
| <b>Acidez Volátil:</b>   | <b>0.39</b>                             |
| <b>AT/ pH:</b>           | <b>6.90/3.38</b>                        |
| <b>Azúcar Residual:</b>  | <b>0.00</b>                             |

## **Viñedos:**

Viñedos en San Esteban de Gormaz, Alcubilla del Marqués, Quintanilla de Tres Barrios, y Matanza de Soria. Altitud en torno a los 900 metros.

Suelos mucho menos calizos que en el resto de la Denominación. Por otra parte combinamos suelos de textura arenosa, junto con suelos de más presencia de arcilla.

## **Elaboración**

La fermentación tuvo lugar en un pequeño depósito de tan solo 1500 litros de capacidad, reducida capacidad que nos permite no tener que emplear ningún tipo de sistema para el control de la temperatura. Nuestra mayor obsesión ha de ser estar encima de todos los detalles y tratar de “escuchar” lo que la uva nos demanda. No sembramos levaduras comerciales. Trasegamos el vino resultante en barricas de roble francés antes de caer el invierno.

## **Crianza:**

9 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer año, al inicio de la misma, realizamos *battonages*.

## **Fecha de Embotellado:**

Abril de 2016