

taruguín 2016

“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 en *Ribera del Duero*. Entendemos que con esta altitud, y vendimiando en un correcto estado de madurez, podemos conseguir un tanino bien maduro y amable, pero preservando la acidez y sin sobre-extracciones o excesiva concentración.

Bodega:

En la zona oriental de Ribera del Duero, 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.

Datos Técnicos:

Añada/ Vintage	2016
Variedades/ Grapes	96% Tinto Fino & 4% Albillo
Alcohol:	14.00
Acidez Volátil/ Volatile acidity:	0.47
AT/ pH:	5.88/3.76
SO Total/ Total Sulphur:	22
Azúcar Residual/ Sugar:	0.00
Botellas:	2740 botellas de 0,75l
	126 botellas mágnam
Fecha Embotellado:	Septiembre 2018

Viñedos:

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

Nuestro viñedo viejo fue plantado en un terroir singular compuesto por una capa superior con textura arenosa sobre otra de roca caliza; dispone de una leve pendiente y exposición al sur, lo que favorece para que la planta culmine su maduración. Los vientos predominantes vienen del este, lo que sumado a la altitud hacen que la uva alcance un perfecto equilibrio, con una frescura que permite a los vinos expresar un carácter varietal muy amable. La mayoría de las plantas son de la variedad Tinta del País, pero también hay una pequeña proporción de la variedad Albillo que también incorporamos a la elaboración.

Elaboración y Crianza:

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