

BUENOS DIAS BY CVNE 2017



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DO Cosecha:** Muy buena
- **Varietades de uva empleada:** 100% Tinta del país (tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,55
- **Acidez Total:** 5,12
- **SO₂ L/T:** 28/ 68
- **pH:** 3,72
- **IPT:** 69

Características de Elaboración

Vino elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos en Villalba del Duero, Burgos, situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcareos y franco arenosos.

Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en bodega de roble americano de segundo año.

Su estabilización se realiza por medios naturales.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 comienza el 8 septiembre y finaliza el 20 de octubre. Se caracteriza por una climatología extrema. El episodio climatológico más destacado fue la helada que se produjo en la noche del 27 al 28 de abril, fueron siete horas con temperaturas por debajo de los cero grados y picos negativos de hasta -6°C con consecuencias desiguales en la totalidad del viñedo, dependiendo de la situación de las viñas.

La otra característica climatológica que ha marcado la vendimia 2017 ha sido la sequía, ya que durante el ciclo han caído aproximadamente 250 milímetros de lluvia cuando son esperables 450 milímetros.

La buena preparación y el impecable cuidado y mantenimiento del viñedo por parte de nuestros viticultores ha sido fundamental para garantizar la evolución favorable del ciclo de maduración de la uva.

Notas de Cata

Buena capa de color púrpura con notas violáceas.

Atractiva intensidad aromática, potente y complejo, donde los aromas a frutos del bosque como moras, frambuesas y arándanos, están en un perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en bodega como especias dulces y torrefactos, todo ello complementado con un toque de mineralidad proporcionada por el terreno.

En boca su entrada es suave con un paso marcado por un tanino amable que nos proporciona un final largo y persistente, dejándonos una retronasal con un sabor intenso.

Maridaje aconsejado con todo tipo de carnes grasas y caza en forma de asados, guisos, cocidos, además de los distintos quesos de la zona.

Temperatura de servicio 15-16°C.

