

NOBBIS

2017

TERROIR

LOCALIZACIÓN **NOBBIS** tiene su origen en los viñedos que **TRESPIEDRAS** tiene en Fuentecén, en las laderas cercanas a Haza.

VARIEDAD La totalidad de la uva utilizada es Tinto Fino.

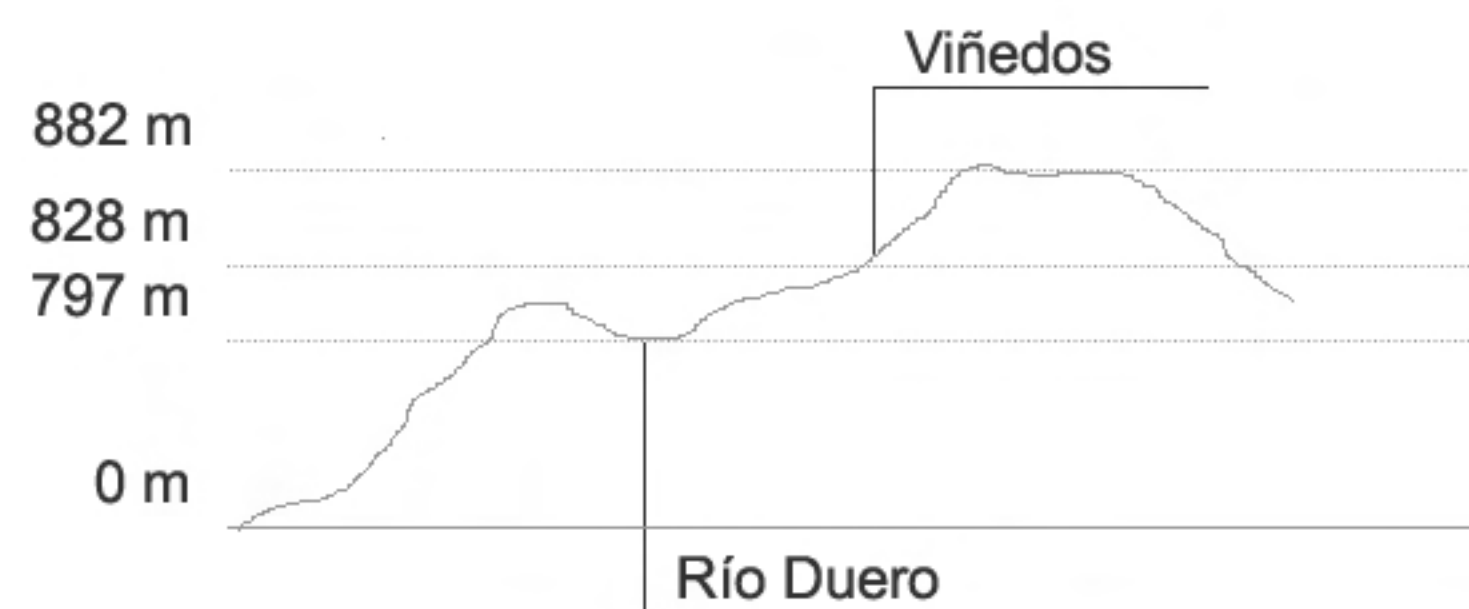
ALTITUD Se encuentra a 828m. y a 31 sobre el nivel del río, lo que evita estar en las zonas más frías durante las noches.

TIPO DE FORMACIÓN Y EDAD El viñedo tiene una media de 28 años, formación mezclada entre vaso y espaldera y um marco de 3m x 1,4m

SUELOS Principalmente arcillas con una capa franco arenosa en la superficie. Hay diversidad entre los desniveles de las parcelas. Utilizamos esta diversidad para buscar complejidad y óptimos niveles de maduración dependiendo del año climático.

AÑO CLIMÁTICO 2017 La añada 2017 se conocerá como “el año de la helada”. Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos.

Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Ribera del Duero, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos.



ELABORACIÓN

VENDIMIA La vendimia se realiza aprovechando los últimos días disponibles antes del período de lluvias y heladas que caracterizan a la zona. En 2017 se vendimió sobre el 1 de octubre, fecha inusualmente temprana para **TRESPIEDRAS**. Toda la uva se recoge manualmente.

PROCESO EN BODEGA Fermentación a baja temperatura depósitos de inox realizándose suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica en barrica. No se utiliza raspón. Prensa muy ligera.

CRIANZA 9 meses en barrica de roble americano de distintos tostados. Una vez superado este período, se almacena embotellado durante al menos 4 meses.



VINO

VISTA Color rojo cereza, limpio y brillante, capa alta

AROMA Intensidad muy alta, elegancia y finura en primer término. Mucha fruta roja, cremoso, delicado pero muy fragante. Sutil presencia de tostados provenientes de la madera. Bajísima astringencia.

BOCA Equilibrado, ligeramente láctico, con buena acidez pero persistente, frutal. Fiel representante de viñedos de la variedad Tempranillo cultivada en zonas de arcilla con buena orientación.

DATOS TÉCNICOS



Producción limitada a:
3.300 botellas



TRESPIEDRAS
FUENTECÉN