

UNANIMOUS

Santa Cruz
BLANCO DE GUARDA

2018

TERROIR

LOCALIZACIÓN **UNANIMOUS** *Santa Cruz* procede de una tediosa vendimia en muchas micro-parcelas situadas dentro de la Ribera del Duero Burgalesa, escogiendo únicamente las plantas de la variedad Albillo Mayor.

VARIEDAD Prácticamente la totalidad del viñedo Albillo Mayor, pero se encuentran algunas cepas variedad Jaen, Chardonay, Albarín, Garnacha blanca y otras desconocidas por el momento.

ALTITUD Se encuentra a 912m. y a 115m sobre el nivel del río. Es una de las zonas más altas de la región..



TIPO DE FORMACIÓN Y EDAD El Albillo Mayor era una variedad despreciada y por ello se arrancó masivamente durante décadas. Hoy solo puede encontrarse en cepas salteadas entre viñedos viejos de más de 50 años con formación en vaso.

SUELOS Hay cierta heterogeneidad: En el fondo se encuentra una base sólida de arcilla, pero en la superficie podemos ver un suelo franco arenoso futo de escorrentías y arrastres de material provocados por las fuertes tormentas de lluvia de la zona.

AÑO CLIMÁTICO 2018 Invierno templado y muy lluvioso. Fue el segundo invierno más lluvioso de los últimos 30 años después del 2016. Radicalmente distinto a 2017, el año comenzó con nieves que fueron el signo del arranque de una excelente añada. Ciclo vegetativo largo y sin heladas. Primavera con temperaturas moderadas y un verano con temperaturas dentro de los rangos efectivos para el viñedo, nos dejaron una excelente integral térmica y ayudaron a una maduración equilibrada con relativa alta acidez. La buena climatología y las pocas previsiones de lluvia durante la época de vendimias permitió alargar una de las vendimias más tardías de la última década con una buena producción. Uvas muy sanas recogidas en el momento perfecto.

ELABORACIÓN

VENDIMIA La vendimia se realiza aprovechando los últimos días disponibles antes del período de lluvias y heladas que caracterizan a la zona. Toda la uva se recoge manualmente, se transporta en cajas de 15Kg y se enfrían antes de entrar en la bodega.

PROCESO EN BODEGA Ligero prensado, seguido inmediatamente de un paso a bodega de roble francés del 65% de la producción y a tanques de inoxidable del otro 35%. Allí hace en paralelo fermentación alcohólica a temperatura constante. Las barricas se conservarán sobre lías 11 meses y mezclaremos con la elaboración en inox antes de embotellar.

CRIANZA 65% madura 11 meses en bodega de roble francés de distintos tostados con grano extra-fino. El resto se mantiene en depósitos de inoxidable. Una vez superado este período, se almacena embotellado.



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. Perfumado, aparecen también notas más minerales, salinas.

BOCA Equilibrado, con buena acidez pero persistente, frutal. Fiel representante de viñedos de la variedad Tempranillo cultivada en zona fría y en un suelo poco habitual en Ribera del Duero.

DATOS TÉCNICOS



Producción limitada a:
2.250 botellas

PREMIOS

2019: Escogido entre los 7 vinos más representativos de la variedad Albillo Mayor en la Ribera del Duero



TRESPIEDRAS
FUENTECÉN