



DETILIO

Finca Teso La Talda

2021

"Alcanza la excelencia y compártela"
Ignacio de Loyola

EL PROYECTO

El carácter familiar de este proyecto apuesta por mantener la esencia del respeto con nuestro origen agrícola, de ahí la representación icónica de la espiga de cereales que tantos agricultores han labrado en los campos de Langayo, nuestro pueblo natal.

DETILIO BODEGA BOUTIQUE nace como homenaje a nuestros padres, Paquita y Tilio, los cuales nos han inculcado el espíritu de respeto, trabajo, amistad y pasión.



Alfredo y Francisco Martín San Juan, en Teso la Talda

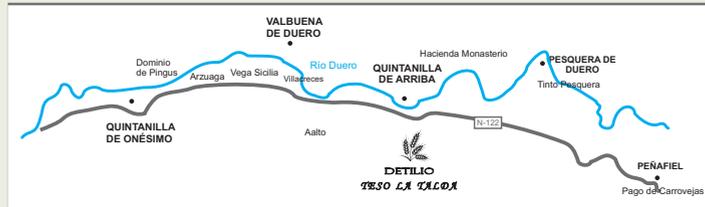
EL TIEMPO

La cosecha 2021, se recordará por todos como la añada de la Filomena, con una nevada histórica. Así como la granizada que sucedió el 30 de mayo, que nos obligó a sacar lo mejor de nosotros mismos.

Con abundantes lluvias en primavera y escasez de ellas en verano, lo convirtió en una añada muy sana, sin incidencias biológicas. Todo ello propició una maduración de la uva correcta.

LA FINCA

En el corazón de la Ribera del Duero Vallisoletana, en su balcón suroeste, se encuentra la finca "Teso la Talda", se trata de una parcela excepcional, un cerro surcado por pronunciadas laderas y bellas vaguadas, en la que la variedad tempranillo alcanza su máxima expresión y singularidad, a 849 metros de altitud sobre el nivel del mar, da lugar a un microclima especial. Un macizo de roca caliza sedimentaria, suelos profundos y con un 82% de carbonatos cálcicos. Rodeado de monte de pino, quejigo, encina y monte bajo formado por tomillo y aulagas. Lo confieren un lugar privilegiado para la naturaleza y la fauna.



La finca se encuentra en la conocida "Milla de Oro del Vino" como referencia a su calidad, excelencia e internalización. Con la mayor concentración de bodegas elaboradoras de vino de alta calidad, tiene una extensión de 11 ha. de viñedo propio, 100% tinto fino, con una densidad de plantación de 3.300 plantas/ha. comenzado a plantar en 2002.

EL VINO

Esta segunda añada de DETILIO 2021, es calificada como excelente por el Consejo Regulador, se trata de un vino de autor, exclusivo y de producción muy limitada. Intenso, con un nervio vivo que busca la pureza, elegancia y finura que otorgan los suelos albarizos del páramo.

Producido de un único viñedo, el "Teso la Talda", vendimiado a mano a finales de septiembre de 2021 y elaborado mediante vinificación integral en barricas de 500 litros con bazuqueos manuales diarios, levaduras autóctonas, fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés durante al menos 14 meses, para forjar la perfección de la pureza de la Ribera del Duero, un nivel de autoexigencia altísimo que solo puede encaminar a la excelencia.

LA CATA

Con una capa muy intensa, color rojo púrpura, ribete morado y lagrima densa, desprende aromas encantadores a violetas, cassis y moras, fuertemente influenciado por su terruño calcáreo, este es fresco, lujoso y suavemente envejecido. En boca es vigoroso, fresco y vibrante, con una excelente estructura y muy armónico. En definitiva, un auténtico tesoro enológico con un magnífico potencial de guarda de producción exclusiva y muy limitada.

Embotelladas 2.796 botellas de 0,75 l y 50 botellas magnum, en enero de 2023