

UNANIMOUS

Finca La Maricana

VINO DE PARCELA 1,02 ha

2021

TERROIR

LOCATION	UNANIMOUS Finca Maricana is exclusively made from a single field of 1.04Ha (2.3 Acres) on Haza (Burgos), village next to Fuentecén on an area full of encinas (trees), bees, tomillo, romero and other aromatic plants
VARIETIES	60% of the vineyard is filled with Tempranillo (Tinto Fino), although we can also find 35% of Grenache, and 5% of Albillo Mayor
ALTITUDE	The altitude is 870 meters over sea level and 48 above the river bank, which avoids coldest areas during night time
AGE AND FORMATION	La Maricana vineyard is more than 100 years old -planted in 1920- and its within a plantation framework of 2.3 x 1.5 meters with vase formation. The typical one at the beginning of past century
SOIL	Maricana has a deep clay soil with high concentration of calc. The top layer is sand, coming from the hills next to the plot. The heavy rains in winter has moved the light particles of the hill over the plot leaving a "sandy" texture.
CLIMATIC YEAR 2021	Dry winter and some snowfalls characterized the beginning of the cycle. Sprouting took place on April 24, the month in which the rains arrived. May was cold and humid, enabling a good water support for the dry summer. The cycle was long and balanced arriving to the harvest season on 10th of October. Maturation was perfect and all the technical parameters like colour, phenolic maturity and acidity were right on the point. Thermic integral 1310°C, pluviometry: 382l water October-October

This is beeswax from the beehives surrounding Finca la Maricana



WINEMAKING

HARVEST	Harvest was carried out on the 12 of October, days before rainy season and long frosting periods, a characteristic of the Fuentecén area. All grapes are harvested manually
WINERY PROCESS	Low-temperature fermentation by means of dry ice (solid carbon dioxide) in stainless steel containers with soft stirring so to ensure extraction of complex noble components from the grapes' skin. Malolactic fermentation in 500L french oak barrels.
AGING	12 months in used extra fine-grained french oak barrels with different levels of smoking degrees. After that, no less than 12 months bottled before put to sale.

WINE

APPEARANCE	Cherry red, clean and bright.
NOSE	Very high intensity, elegant and delicate at first. Lots of red fruit, creamy but strong. Perfumed, with some salty mineral notes.
PALATE	Balanced, acid but persistent, fruity. Loyal representation of Tempranillo grapes harvested in cold areas and a very unusual soil in the Ribera del Duero.

TECHNICAL DATA

PH	Alcoh.	Residual sugar
3,57	14,1%	1,4g/l

Production limited to 1.050 bottles

UNANIMOUS

Finca La Maricana

VINO DE PARCELA 1,02 ha

2021

TERROIR

LOCALIZACIÓN	UNANIMOUS Finca Maricana se elabora utilizando únicamente uvas de una parcela llamada Maricana de 1,04Ha (2.3 Acres), situada en Haza, Burgos, en el límite con Fuentecén. Es una zona próxima al un monte de encinas con mucho tomillo y romero y varias colmenas de abejas a su lado.
VARIETADES	El 60% de la uva es Tempranillo, un 35% de Garnacha y un 5% de Albillo Mayor
ALTITUD	Se encuentra a 870 metros sobre el nivel del mar, y a 48 sobre el nivel del río, lo que evita el riesgo de heladas durante las frías noches de Ribera del Duero.
EDAD Y FORMACIÓN	La finca Maricana tiene más de 100 años de antigüedad (plantada en 1920), y se encuentra plantada en un marco de 2,3m x 1,5m con formación en vaso.
SUELO	Arcilla profunda -al menos en los 3 metros que hemos logrado excavar- con altos niveles de carbonatos y cal. Es un suelo mucho más calizo que el de la finca La Tejera lo que otorga un perfil más vertical a los vinos
AÑO CLIMÁTICO 2021	El invierno seco y algunas nevadas caracterizaron el inicio de ciclo. La brotación se produjo el 24 de Abril, mes en que llegaron las lluvias. Mayo fue frío y húmedo lo que dejó reservas en el suelo para un verano caluroso y seco como es habitual. El ciclo fue largo y balanceado, llegando a la vendimia en condiciones óptimas de madurez con todos los parámetros técnicos como el PH, acidez y madurez fenólica en valores perfectos Integral térmica 1310°, pluviometría: 382l de agua de Octubre a Octubre

ELABORACIÓN

VENDIMIA	Vendimia realizada el 12 de Octubre, buscando el límite de la maduración y una temperatura baja durante el día. Recogido en cajas y seleccionadas cada una de ellas de forma manual.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Fermentación a muy baja temperatura empleando hielo seco en depósitos de acero inoxidable con suaves bazuqueos para asegurar de componentes complejos y nobles. Maloláctica realizada en barricas de 500L de roble francés extra-fino.
ENVEJECIMIENTO	12 meses de envejecimiento en barricas de roble francés usadas y nuevas de grano extra fino. A partir de ahí, reposo absoluto en botella en óptimas condiciones de temperatura y humedad.

VINO

APARIENCIA	Color rojo cereza, limpio y brillante, capa alta.
NARIZ	Intensidad muy alta, elegancia y finura en primer término. Mucha fruta roja, cremoso, delicado pero muy fragante. Aparecen también notas minerales y salinas.
BOCA	Equilibrado, con buena acidez pero persistente y frutal. Sensación de tiza y mineralidad. Fiel representante de viñedos de la variedad Tempranillo y Garnacha presente en la parcela.

DATOS TÉCNICOS

PH	Alcoh.	Azúcar residual
3,57	14,1%	1,4g/l

Esto es cera en vez de lacre.
Proviene de las colmenas que hay junto a la finca la Maricana



Producción limitada a
1.050 botellas