

UNANIMOUS

Pago de San Vicente

2021

TERROIR

LOCATION	UNANIMOUS Pago de San Vicente is exclusively made with grapes coming from an specific area of Fuentecén, the Pago de San Vicente. This area is located next to the Finca Maricana and surrounded by a forest with tons of aromatic plants
VARIETIES	65% of the vineyard is filled with tempranillo (Tinto Fino), although we can also find 25% of Bobal 5% of grenache and 5% of Albillo Mayor
ALTITUDE	The altitude varies between 845 and 860 meters over sea level and 30 above the river bank, which avoids coldest areas during night time
AGE AND FORMATION	The age of the vineyard varies between 32 and 19 years old. Was planted in different phases by my grand father between 1991 and 2004
SOIL	Pago de San Vicente has heterogeneity on the soil with areas ranging from heavy red clay, white clay, and calcareous soils to areas of sand and gravel with clay at the bottom
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 12th of October. Maturation was perfect and all the technical parameters like colour, fenolic maturity and acidity were right on the point. Thermic integral 1380°C, pluviometry: 3821 water October-October

WINEMAKING

HARVEST	Started on the 12 of October, days before the rainy season and long frosting periods, a characteristic of the Fuentecén area. The harvest is carried out along 15 days because of the differences of maturation aligned with the soil characteristics. All grapes are harvested manually in 15 kg boxes and cooled down before introducing them on the winery.
WINERY PROCESS	Low-temperature fermentation in stainless steel containers with soft stirring so to ensure extraction of complex noble components from the grapes' skin. Malolactic fermentation in 225L 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. Persistent black fruits and compote with mineral notes
PALATE	Balanced, acid but persistent, fruity. Is easy to see the presence of the Bobal variety providing a long and complex taste

TECHNICAL DATA

PH	Alcoh.	Residual sugar
3,52	14,2%	1,6g/l



Production limited to
6.120 bottles



TRESPIEDRAS
FUENTECÉN

UNANIMOUS

Pago de San Vicente

2021

TERROIR

LOCALIZACIÓN	UNANIMOUS Pago de San Vicente se elabora con uvas que provienen del pago de San Vicente, una zona de Fuentecén muy cercana a la parcela La Maricana, protegida por el monte Pinadillo cuyo ecosistema de encinas, tomillo, romero y otras plantas aromáticas ayudan a la polinización y protegen de los vientos del norte
VARIETADES	65% del viñedo es tempranillo (Tinto Fino), aunque también encontramos otro 25% de Bobal -llamado Valenciano en Ribera- 5% de Garnacha y 5% de Albillo Mayor
ALTITUD	Se encuentra entre 845 y 860 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 edad del viñedo varía entre los 32 y los 19 años. Fue plantado en diferentes fases por mi abuelo entre los años 1991 y 2004
SUELO	El Pago de San Vicente es una zona con heterogeneidad que varía entre la arcilla roja, arcilla blanca con alto grado de caliza y zonas con una capa superficial de arena pero con suelo profundo de arcilla
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: 3821 de agua de Octubre a Octubre

ELABORACIÓN

VENDIMIA	Comenzó el 12 de Octubre y se extendió durante 15 días, vendimiando en cajas de 15Kg aquellas zonas que se encontraban en su punto óptimo. Normalmente las zonas arenosas siempre llegan a la madurez antes
PROCESO DE ELABORACIÓN	Fermentación a muy baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con suaves bazuqueos para asegurar de componentes complejos y nobles. Maloláctica realizada en barricas de 225L 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. Fruta negra y compota persistente con notas minerales
BOCA	Equilibrado, con buena acidez pero persistente y frutal. Se aprecia la presencia de la variedad Bobal aportando un centro de boca extraordinario y un largo final

DATOS TÉCNICOS

PH	Alcoh.	Azúcar residual
3,52	14,2%	1,6g/l



Producción limitada a
6.120 botellas



TRESPIEDRAS
FUENTECÉN