

# KORDE

100% TEMPRANILLO  
RIBERA DEL DUERO  
ESPAÑA  
AÑADA 2021



KORDE es un rosado elaborado con uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas de una zona muy concreta de nuestra parcela 'La Encina'. Esta zona está a más de 900m de altitud (una de las más altas de la Ribera del Duero), donde los cambios de temperatura son incluso más significativos que en el resto de la denominación, con inviernos nevados y veranos muy calurosos y fluctuaciones de más de 20°C entre el día y la noche. Las viñas, con más de 40 años de antigüedad crecen en colinas donde reciben una enorme exposición solar, sobre suelos blancos propios de la piedra caliza.

Las vistas sobre el valle del Duero, el clima, el suelo, y las características únicas de 'La Encina' otorgan a la fruta una personalidad increíble que se refleja en cada botella de KORDE, donde la fruta, la mineralidad y la acidez se mezclan en perfecto equilibrio en un vino fresco y sabroso.

## VENDIMIA:

La vendimia se realizó de manera manual a primera hora de la mañana para proteger la fruta y mantenerla fresca y con los hollejos firmes hasta llegar a la bodega. Una vez en bodega, se eligió sólo lo mejor en mesa de selección y las uvas se encubaron inmediatamente durante unas 7 horas. Tras un sangrado muy ligero que permite extraer el mosto flor de color más claro, sin pensar ni sobrecalentar, una parte se traslada a huecos de hormigón donde se somete a una fermentación controlada y la otra a barricas de 500L, donde el vino envejece sobre lías finas durante 6 meses con batonage periódico. El vigor y la complejidad de KORDE se obtienen de la mezcla de estos dos procesos, proporcionando a nuestro vino refinadas notas de roble y una elegante textura aterciopelada, respetando al mismo tiempo la abundancia de sabores y aromas frutales.



PAIS:	España	ALCOHOL:	14% vol.
D.O.:	Ribera del Duero	AZÚCAR:	2,6 g/L
AÑADA:	2021	EDAD VIÑAS	30+ años
VARIEDAD UVA:	100% Tempranillo	FERMENTACIÓN	Espontánea
pH:	3,35	PRODUCCIÓN:	4.819 bottles
ACIDEZ:	5,6g/L	FORMATOS:	750 mL.
ENÓLOGO:	David Ayala	CRIANZA:	6 meses, barricas roble francés

## DESCRIPCIÓN:

Aspecto: color rojo claro brillante con sutiles acentos amarillos y anaranjados, consecuencia de la crianza en madera.

Nariz: Fruta roja fresca (frambuesas y fresas), cítrica (piel de naranja) y sutiles notas de delicadas flores blancas. También aparecen notas tostadas procedentes de las barricas de roble francés, como el brioche y la repostería fina. Aromas potentes pero frescos y elegantes, llenos de profundidad y longitud.

En boca: Un rosado original y moderno. Muy expresivo y frutal, con sabores de frambuesa, ciruela y cereza y notas de té rojo, incienso y regaliz rojo. Textura suave y ligera.