

# PINEA

100% TEMPRANILLO  
RIBERA DEL DUERO,  
ESPAÑA  
AÑADA 2017  
WRO: 97 - JS: 94 - WS: 91



PINEA Surge del propósito de los fundadores de hacer un vino a la altura de los mejores del mundo. El nombre nace inspirado por un hermoso y majestuoso árbol Pinus Pinea, probablemente uno de los más grandes y antiguos de la región, que rodeado de viñas viejas ha sido testigo de siglos de historia.

PINEA es un vino artesanal, hecho "a mano" y con el corazón. Elaborado con sensibilidad y respeto a sus orígenes, es además fiel reflejo del terroir, y de la pasión de todas las personas involucradas en su creación. Se obtiene de una selección extremadamente minuciosa de uvas a partir de cepas viejas, situadas en terrenos a más de 900m compuestos por suelos franco-arcillosos. Los trabajos de viticultura de precisión no intervencionista que caracterizan a nuestra bodega son la clave para dejar que la uva se exprese en plenitud.

PINEA es crianza y coupage de barricas nuevas de roble francés de granos finos y tostados medios, que respetan los tonos de fruta durante el envejecimiento. En todo momento de la elaboración se busca la perfección en los procesos para lograr confeccionar un vino donde se refleje la complejidad de las maderas y la fruta se integre sin perder protagonismo. Un vino muy equilibrado. Elegante. Sutil.

#### COSECHA:

La Ribera del Duero, ubicada en la meseta central española presenta unas características climatológicas únicas, reconocibles por los cambios de temperatura extremos entre verano e invierno y la noche y el día, donde puede haber oscilaciones de más de 20°C. Lo que en ocasiones es muy positivo, en abril de 2017 nos llevó a la irrupción de una gran helada que comprometió los trabajos en campo. Este hecho nos obligó a extremar las precauciones y a exigimos una atención extra en los procesos de conducción de la vid y en el manejo de la vegetación en primavera y verano. Aun así, el resultado de nuestro esfuerzo se vio recompensado con una uva sana y concentrada que ayudó a conferir el alto nivel de calidad de nuestro Pinea 17.

PAIS:	España	ALCOHOL VOL.:	14,9%
ENÓLOGO:	Isaac Fernández	AZÚCAR RESIDUAL:	2.1 g/L
D.O.:	Ribera del Duero	EDAD VIÑAS:	30+ años
AÑADA:	2017	FERMENTACIÓN:	Espontánea
VARIEDAD:	100% Tempranillo	PRODUCCIÓN TOTAL:	16.005 botellas
pH:	3.81	FORMATOS:	750mL, 1.500mL y 3.000mL.
ACIDEZ TOTAL:	5 mg/L	CRianza:	24 meses en barricas nuevas de roble francés

#### DESCRIPCIÓN:

Visual: se trata de un vino tinto de color rubí intenso. Tiene un ribete granate y una capa muy alta y profunda. Se presenta limpio y brillante.

Olfativa: en nariz es un vino de intensidad alta que se muestra limpio y equilibrado. Gran presencia de fruta negra con predominio de la mora, propia de la variedad. Notas de cacao amargo, café intenso, cedro y tonos ahumados que le dan longitud y profundidad.

Gustativa: se trata de un vino con una entrada poderosa y abundante que te llena y envuelve la boca de principio a fin. De cuerpo potente, tanino marcado y alcohol notable bien integrado, alcanza en su recorrido un perfecto equilibrio. A su paso nos deja sabores de frutas negras del bosque, moras y especias como clavo y pimienta negra. Tiene un retrogusto largo y armónico y un final de notas ahumadas y ligeramente amargo que lo dotan de gran longitud. Un vino redondo, complejo y equilibrado que pone en valor todo el potencial de un tempranillo de larga crianza.