

P

PINEA

PINEA es una expresión rotunda del terroir que combina fuerza, estructura y complejidad en un delicado equilibrio. Fermentado y criado íntegramente en barricas de roble francés, procede de "Cardisanto", un viñedo único del que obtenemos la mejor uva de nuestro Dominio.

CICLO DE VIÑA 2019

La cosecha del 2019 quedó marcada por un invierno suave y escaso en lluvias, un fenómeno poco común en la región. Afortunadamente, la generosidad de las precipitaciones en la añada anterior permitió que la viña conservara reservas hídricas, lo que impulsó un desarrollo óptimo a lo largo del ciclo de la vid.

El proceso comenzó con una brotación ligeramente anticipada, seguida por una floración uniforme y prometedora. El clima se mantuvo seco, contribuyendo a un estado sanitario excepcional en los viñedos.

El envero, que se inició a principios de agosto, vio un crecimiento uniforme de las bayas y una maduración prolongada y satisfactoria. Al final del mes se desataron algunas tormentas intensas, sin embargo estas lluvias ocasionaron un pequeño retraso en la maduración, lo que resultó en una vendimia más tardía en comparación con años anteriores.

La calidad de la uva recibida superó todas las expectativas, lo que permitió llevar a cabo una vendimia continua y sin contratiempos.

DATOS

Grado alcohólico: 15,5°

Viñedos propios (parcela única): PINEA se obtiene íntegramente de Cardisanto, la parcela más expresiva de nuestro Dominio. Sus viñas, con más de 25 años de antigüedad y una extensión de 4,5 hectáreas, están situadas a una altura media de entre 931 – 942 metros y crecen sobre suelos franco-arcillosos. El marco de plantación es de 3 x 1,6 y el rendimiento por hectárea de 4.500 kg/ha.

Vendimia manual: Del 2 al 12 de octubre de 2019.

Vinificación: Vinificación integral en barricas nuevas (80%) y de varios usos (20%) de roble francés de granos finos y tostados medios, desde la fermentación alcohólica, pasando por la maloláctica, hasta el final de su crianza.

Crianza: 3 inviernos.

Potencial de guarda: 30 años. Recomendación de consumo: Está listo para disfrutarse desde que esté en tus manos, pero alcanza su mejor momento unos 6-7 años más tarde. Recomendamos servirlo a 18° y dejar atemperar.

Fecha de embotellado: 6/4/2022

Fecha de lanzamiento: 3/6/2024

Formatos de presentación: 750ml, 1,5L, 3L.

Número de botellas: 8.440 botellas de 750ml | 424 botellas de 1,5L | 30 botellas de 3L.

94

PUNTOS

JAMES SUCKLING

92

PUNTOS

WINE SPECTATOR

90

PUNTOS

DECANTER

NOTA DE CATA

Con tonalidades rubí brillantes, este vino desvela sus años de añejamiento. Su aroma intenso combina frutos negros con toques especiados y torrefactos, creando una complejidad fascinante.

En boca, su estructura imponente se equilibra con taninos refinados y una acidez vibrante, ofreciendo una experiencia elegante y duradera.



D.O.
RIBERA DEL
DUERO

VINO TINTO
100%
TEMPRANILLO

AÑADA 2019

