

## Selección Familia 2018



**Cosecha:** 2018  
**Zona:** D.O Ribera del Duero  
**Varietades:** 100% Tempranillo  
**Viñedo:** de 40 años  
**Suelos:** calizo arcilloso y calcáreo  
**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.  
**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés  
**Fecha de embotellado:** noviembre 2019  
**Producción:** 15.000 botellas

### Cosecha 2018

El invierno fue frío y desafiante, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, las bajas temperaturas continuaron durante el principio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. La lluvia hizo su aparición a finales del invierno y durante la primavera. A finales del mes de junio se registraron temperaturas más cálidas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual en octubre, se produjo una evolución rápida en el caso de los viñedos de mayor edad.

### Elaboración

La uva se vendimia a mano, y llega a la bodega en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se selecciona antes de su despalillado para deshacernos de los racimos que puedan contener agraces o contaminaciones fúngicas y las hojas que puedan venir. Tras el despalillado, la uva se encuba en los depósitos mediante un "OVI", que nos permite elaborar el vino sin la utilización de bombas. Todo el proceso se realiza por gravedad, evitando así laceraciones en la pepita y el hollejo que pueden aportar aromas herbáceos desagradables. La fermentación se realiza a una temperatura controlada no superior a 28°C y con aporte controlado de oxígeno (microoxigenación). Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de tostado medio.

### Nota de Cata

Intenso color rojo picota, con ribete violáceo, de lágrima densa y coloreada. En nariz se perciben aromas a frutos rojos y fresa con ligeras notas a torrefactos. En boca se muestra como un vino frutal, fresco y de equilibrada acidez, de tanino suave con un final largo y prolongado.