



Análisis |

Alcohol: 13,5% Vol
Azúcar residual: <1,3g/L
Acidez total: 5,9 g/L
Ph: 3,6

Packaging |

Botella Borgoña
Tapón sintético rojo
Caja cartón de 6 botellas

BARCOLOBO

LA RINCONADA

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2021

Denominación | I.G.P. VinodelaTierradeCastillayLeón

Varietales | Tempranillo 100%

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, de 20 años, situados en la Reserva Natural "Castronuño - Vega del Duero". Altitud de 705 m. Suelos franco-arenosos, con canto rodado en superficie y materia orgánica baja.

El año 2021 se caracterizó por un invierno cálido dando paso a un verano seco. Calidad de uva muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, debido inicialmente (primavera) a la borrasca Filomena, ocasionando heladas y algún pedrisco y posteriormente las lluvias y alguna granizada en las postrimerías de agosto y comienzos de septiembre. Aun todo y con esto, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima. La vendimia de estas uvas se realizó manualmente en cajas de 15 kg la última semana de agosto. Las uvas se trasladaron a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas durante su procesamiento.

Elaboración | Selección de racimos en bodega. Uvas despalladas sin estrujar, maceradas en depósitos de acero inoxidable durante 6 días a 5 °C. La fermentación alcohólica se realiza a 22 °C, con picos de unas horas a 30 °C, durante 15 días, con levaduras indígenas. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza | Barricas de roble francés y americano (225L), de grano fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en bodega tres meses. Dos trasiegos coincidentes con los cambios de luna.

Cata | Color violeta de intensidad media, vivo. Fruta roja fresca con notas de regaliz que se funden con la madera, boca plana y graciosa de frutas silvestres, final redondo y armonioso

Recomendaciones |

Servir entre 14 y 16 °C en copa amplia para que exprese todos sus aromas.
Ideal para acompañar guisos, embutidos, carne mechada o quesos semicurados.

*Nacido en la Reserva Natural
"Riberas de Castronuño - Vega del Duero"*



BARCOLOBO

Finca La Rinconada · Ctra. San Román de Hornija, s/n · 47520 Castronuño (Valladolid)
info@barcolobo.com · www.barcolobo.com