

BARCOLOBO

VICTORIA



Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2017

Denominación | I.G.P. VinodelaTierradeCastillayLeón

Varietales | Tempranillo70%, Syrah20% y Cabernet Sauvignon 10%

Viticultura Viñedos propios en espaldera, situados en la Reserva Natural de "Riberas de Castronuño - Vega del Duero". La altitud del viñedo es 705 m sobre el nivel del mar. Suelos franco-arenosos, con canto rodado en superficie y poca materia orgánica. 2017, fue una añada difícil marcada por dos heladas, la primera a finales de abril y la segunda a primeros de mayo, se le añade granizo y una acusante sequía. Todos estos factores han sido determinantes para el trabajo en de viticultores y enólogos. La vendimia de estas uvas tuvo lugar del 10 al 15 de octubre, se realizó al amanecer y de forma manual en cajas de 15 kg, las uvas se trasladan inmediatamente a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener preservar los aromas íntegros, evitar oxidaciones y fermentaciones espontáneas.

Elaboración | Selección de las mejores uvas en bodega, despalillado sin estrujar. Vinificación por separado de las diferentes variedades y parcelas. Maceración pre-fermentativa (5°C) durante cinco días. La fermentación alcohólica se realizó a 22°C, con pico de unas horas a 30°C, durante 18 días con levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza | Envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés de 225 litros (40% barricas nuevas y 60% de segundo y tercer año) de grano muy fino y tostado medio. Cuatro trasiegos coincidentes con los cambios de luna.

Cata | Hermoso amarotado intenso, con ribetes granates, complejo, fruta madura con aromas a monte bajo, tomillo, regaliz, amplio y gustoso, paso firme, taninos maduros, glicérico, bien integrado. Vino consistente de largo retrogusto y fácil de beber.

Análisis

Alcohol: 14,5% Vol
Azúcar residual: <2g/L
Acidez total: 5,6 g/L
Ph: 3,6

Packaging

Botella bordelesa
Corcho natural
Caja cartón de 6 botellas

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 16°C
Por su carga tánica y elaboración artesanal, el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo, por lo que se recomienda decantar.

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