

BARCOLOBO

VICTORIA



Análisis |

Alcohol: 14,5% Vol
Azúcar residual: <1g/L
Acidez total: 5,7 g/L
Ph: 3,6

Packaging |

Botella bordelesa
Corcho natural
Caja cartón de 6 botellas

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2016

Denominación | I.G.P. Vinode la TierradeCastillayLeón

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.

2016, fue un año marcado por la persistencia de fuertes calores durante un largo y eterno verano sin tormentas ni lluvias, ha dado lugar a grandes diferencias entre la madurez alcohólica y fenólica, lo que llevó a adelantar la vendimia entre quince y treinta días dependiendo de la variedad.

La vendimia de estas uvas tuvo lugar del 3 al 7 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, despallado sin estrujar. Vinificación por separado de las diferentes variedades y parcelas. Maceración pre-fermentativa (6°C) durante seis días. La fermentación alcohólica se realizó a 24°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 14 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. Tres trasiegos coincidentes con los cambios de luna.

Cata | Fortaleza púrpura con mucha vida, suaves armonías de fruta negra acariciada por la madera, regaliz, tabaco, ahumados... tantos como imaginación. Estímulos balsámicos de menta, monte bajo, toques dulces, que hacen el deleite de nuestro paladar.

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