

áster

ÁSTER CRIANZA 2010



- Grado: 14,5% vol.
- pH: 3,65
- Az. reduc: 1,4 g/l.
- IPT: 80

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

LA COSECHA 2010

Esta cosecha en nuestro viñedo se caracterizó por las abundantes lluvias invernales que garantizaron suficientes reservas hídricas para que el ciclo vegetativo se desarrollase excepcionalmente. Durante la maduración, nuestra uva se vio favorecida por un notable salto térmico, con sol y temperaturas moderadas diurnas y bajas temperaturas nocturnas. Realizamos la vendimia de forma manual en cajas de 20 kilos, seleccionando y recogiendo en la propia viña solo los racimos con una maduración sana y uniforme que dieron como resultado unos mostos con un alto componente polifenólico y un elevado carácter Ribera del Duero, perfectos para elaborar un vino que, en este 2010, estrena imagen. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha la calificación “Excelente”.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de las parcelas Fuentecojo y El Caño que circundan la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras el cuidadoso seguimiento de la maduración en estas parcelas, recolectamos y trasladamos las uvas a la mesa de selección en la bodega. Los racimos, despallados y estrujados, pasaron a los depósitos donde se completó la fermentación alcohólica en 14 días. El 75% del vino realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de varios años, realizándose battonages semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional y lo embotellamos en julio de 2013.

CATA

Rojo picota de capa alta, muy cubierto, con borde rosado intenso. Muy intenso en nariz, con aromas de frambuesas y arándanos que matizan las notas de la crianza en madera: moca, toffee, torrefactos y regaliz. En boca se presenta con buena estructura, agradable acidez y con unos taninos dulces y envolventes que le dan un agradable paso en boca. Vivo retrogusto, con recuerdos de regaliz, torrefactos y frutas negras. Un elegante Ribera que marida con asados, guisos especiados y quesos curados.

Febrero 2015

www.bodegasaster.com