



MILÉNICO

2013

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MILÉNICO ES FRUTO DE NUESTRA DEDICACIÓN Y ENTUSIASMO POR CREAR VINOS EXCEPCIONALES. ES EL RESULTADO DE NUESTRA RELACIÓN CONTINUA CON LA TIERRA, CON EL VIÑEDO Y CON EL VINO, Y NUESTRO DESEO DE LOGRAR LO MEJOR.

Milénico proviene de una selección de viñedos con edades comprendidas entre los 25 y los 100 años, situados en suaves laderas en las márgenes del río Duero y en los páramos que rodean el valle del Duero a unos 900 metros de altitud.

Los suelos son una mezcla muy heterogénea de las calizas arrastradas de los páramos, de la arcilla típica del valle y de la arena procedente de la erosión de la ladera. Son suelos pobres, ideales para el viñedo, que de forma natural permiten conseguir producciones escasas pero concentradas de vinos expresivos y longevos. La viña se desarrolló sin irrigación, lo que obligó a las raíces a profundizar en el terreno. El vino es un reflejo fiel de la tierra, su altitud y las condiciones extremas en las que se desarrolla el viñedo.

ESPECIFICACIONES

DENOMINACIÓN	DO Ribera del Duero (Castilla y León- España)
CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA	El año 2013 fue uno de los de mayores precipitaciones en la Ribera en la última década, con una pluviometría más de un 40% por encima de la media de 400 litros al año. Esto coincidió con temperaturas por debajo de las medias en la primavera. Los meses centrales de verano, julio y agosto tuvieron las condiciones normales, con una marcada diferencia de temperatura entre la noche y el día, y con un mes de septiembre muy variado. Ello se tradujo en un retraso de las fechas de vendimia que se retrasó hasta mediados de octubre.
ALTITUD/SUELOS	850-900 metros / Mezcla de suelos calizos, arcilloso y arenoso
VARIEDAD	100% Tempranillo - Tinto Fino (diversos clones y patrones)
EDAD DE VIÑA	Viñedos de 25, 50 y cerca de 100 años de edad, bajos rendimientos
LOCALIZACIÓN	San Martín de Rubiales, Roa de Duero y Fuentemolinos
VITICULTURA	Viticultura sostenible de secano, sin fertilizantes ni pesticidas
VENDIMIA	Manual en segunda semana de octubre de 2013 en cajas de 15 kgs
CRIANZA	Crianza durante 12 meses en roble francés nuevo de 225 litros
EMBOTELLADO	Embotellado en mayo de 2015
ANÁLISIS	Alcohol 14,5% - pH 3,59 - Acidez total 5,02 gr/l



COMENTARIOS

VINIFICACIÓN	La vendimia es a mano y realizamos dos selecciones de uva, una en la vid y otra en la bodega. A la llegada a la bodega, enfriamos la uva a 5° y de esta forma realizamos una maceración en frío durante una semana, lo que permite obtener aromas en fase líquida. La fermentación alcohólica comienza con levaduras autóctonas a 15°C y la fermentación maloláctica se desarrolla manteniendo la temperatura de la bodega a 20°C.
NOTAS DE CATA	Color. Picota rojo muy intenso. Nariz. Aromas florales con notas de frutas oscuras, tabaco y café. Boca. Es un vino elegante, amplio y fresco. Es una muy buena expresión de una cosecha marcada por un año más frío que el promedio, que proporciona un excelente equilibrio y finura. Es un vino largo y armonioso con una gran estructura y complejidad.