

ASTIL

CRIANZA 2020

Categoría: Tinto (100% uva 2020)

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Calificación de la Cosecha: Excelente (13 de Julio 2021) C.R.D.O.

Varietades: 20% Tinta del País (51 años) (Vaso)
80% Tinta Tempranillo (30 Y 32 años) (espaldera)

Viñedos: Pago Valdecobos y Pago del Vagón (Calizo-Arcilloso) Secano.

Climatología: Un invierno, clásico en Ribera de Duero, con algún grado menos de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta bien entrado noviembre, llegando a -6 y -9,9º grados el uno de enero y por el común -3º alguno día más. En abril lluvias mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena, hasta el mes de mayo. A comienzos mayo (4 y 6)(12 y 13) bajo la temperatura por debajo de 0 grados (-1 y -2) que afecto a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 10 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. En junio, julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 2 grados por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (3 y 13) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia del 26 de agosto con casi 30 litros. El envero se produjo del 3 al 15 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-31º a los 9-12º nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva. La cata de uvas, la empezamos a finales de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despega bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, ya tintada en los laterales por un tanino y un antociano que se desprenden con cierta facilidad. Uva reducida en su volumen. En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excelente**.

Vendimia: Primera semana de Octubre para el rosado, del 6 al 12 para el tinto de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

Elaboración: Encubado el mosto retrasando 3-4 días la fermentación (maceración), muy buena suelta del colorante. Remontados, tres veces, diarios con los antiguos bazuqueados manuales al sombrero para la máxima extracción de materia colorante. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 12 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 31 % en delestages. **Solo mosto yema**. Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con albumina. Decantado por el rigor invernal. **No filtrado**. **Puede decantar**.

Embotellado: Para principios de enero (día 10) de 2021 paso a barricas 45% americanas, 45% francesas y 10% españolas. Tras 12 meses en bodega se embotello en enero (día 18) del 2022, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.

Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.



RIBERA
DEL
DUERO

CATA

Color: Rojo Picota, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta, tánico de buena coloración, quizás excesiva para crianza, componente esencial para vino de guarda.

En Nariz: Carácter vínico muy intenso. Balanza entre toques tostados y especiados, así como el fondo a caramelo y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos de canela y vainilla.

En Boca: Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra, en boca persisten la especia y los espacios dulces de la bodega, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes.

Servir en el entorno de los 14º a 18º grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20º. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,41% Vol.

Acidez total (TH+): 4,96 g/l

Acidez volátil 0,51 g/l

Azúcar Reductor: 1,90 g/l

Densidad: 0,998

Sulfuroso Total 38 mg/l (libre 14 mg/l)

Combinaciones: Asados (lechazo, cochinillo), rabo de buey, carrillada, chuletón de vaca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

Fecha de la cata: 17 de diciembre de 2024

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)

Información nutricional: Uva, Conservante (metabisulfito de potasio, llamado sulfitos en etiqueta) corrector de acidez (ácido tartárico) estabilizador (poliespartato compuesto de ácido aspártico, ácido natural que previene la precipitación), clarificador (proteína de guisante).

Valor nutricional cada 100 ml

Valor energético kJ.....	334 kJ
Valor energético Kcal.....	75,60 Kcal
Grasas	<0,06 g
Grasas Saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	3,00 g
De los cuales azúcares.....	0,19 g
Proteínas	0,05 g
Sal	0,00369 g

Código barras: 8437011970558

Volumen de la botella: 0,75 ml (existe un formato de 1500 ml)

N.R.E: 8235/BU/01

ASTIL

CRianza 2020

Wine: Red wine from 2020 vintage

Appellation of Origin: Ribera del Duero

Vintage classification: Excellent (July 13, 2021) (C.R.D.O.)

Variety: 20% Tinta del País (51 years old bush vine)
80% Red Tempranillo (30 - 32 years old trellised vine)

Vineyards: Pago de Valdecobos and Pago del Vagón
(Chalky-clay) Dry

Climate: A classic winter in Ribera de Duero, with a few degrees less than usual, the first frosts did not arrive until well into November, reaching -6 and -10 degrees. In April there was a lot of rain, spring rains that allowed the correct bud break in the second half of the month, until May. At the beginning of May (4 and 6)(12 and 13) the temperature dropped below 0 degrees (-1 and -2) which affected part of the vineyard, but the delay in the vine was sensational for the recovery and the new shoots (only 10% were lost). The bud break was almost punctual at the end of April and until mid-May in Caleruega, with slowness due to the temperature. In June, July and August the rains gave way to sunshine, with temperatures up to 2 degrees above historical, we included the classic hail storms, this year in June and July (3 and 13) that did not touch our scattered vineyard. No rain, acceleration of the process, sun and water stored underground. The rain of August 26th, with almost 30 liters, was like water in May. Veraison took place from August 3 to 15, depending on the parcel. August and September were sunny and with large day-night temperature fluctuations of 27-31° C to 9-12° C at night, for excellent ripening of the grapes. The month of October was favorable, maintaining daytime temperatures, causing a slow and constant ripening, long as is customary in good vintages. September-October was used as a regulator in the evolution of the grapes. **The grape tasting**, which we started at the end of September, gave us a seed with brownish tones, a grape that detaches well from the cluster and the cluster from the vine, the pulp ripe, homogeneous, already tinted on the sides by a tannin and an anthocyanin that come off with some ease. The grape is reduced in volume. Sweet on the palate, good acidity and little or no astringency. Quality and health status of the grapes, in this winery, **Excellent**.

Harvest: First week of October for the rosé, from the 6th to the 12th for the red in a manual way and selected on the vine by grape pickers, all members of the family. The grapes were harvested in 12 and 20 kg plastic boxes, stackable for transport.

Wine process: Vatting the must delaying 3-4 days the fermentation (maceration), very good loosening of the skin coloring matter. Pumping over, three times a day, with the old manual punching down of the cap for maximum extraction of coloring matter. Alcoholic fermentation lasted 12 days and was controlled at a temperature between 26 and 30 degrees Celsius. Extraction of pips up to 31% in delestages. Only yolk must. A natural malolactic fermentation. Clarification with albumin. Decanted by winter rigor. **Not filtered. Can be decanted.**

Bottling: By the beginning of January (10th) 2021, the wine was transferred to 45% American, 45% French and 10% Spanish barrels. After 12 months in barrels it is bottled in January (18th) 2022, where it rests until the day of its labeling and subsequent consumption.

Keeps fruit memories for a long time. A great wine, a great vintage.



TASTING NOTES

Colour: Cherry red, clean, bright with indigo details on the edge. High, tannic layer of good coloration, perhaps excessive for aging, essential component for aging wine.

In the nose: very intense wine character. Balance between toasted and spicy touches, as well as the caramel and black fruit background (blackberry, plum). Memories of cinnamon, vanilla, coconut, balsam.

In the mouth: Fruit forward, blackberry, black currant and plum tones return; the white spice persists in the mouth and the sweet touches of the barrel, enveloping, intense in the middle of the mouth, without blunt, perhaps alcoholic. Balanced and careful quality.

Given its texture, we believe that it will keep its qualities for a few years.

Serve in the environment of the 14th to 18th grades.

Keep out of reach of the sun and at a temperature close to 20°. The bottle lying down or upside down.

ANALYSIS

Alcoholic grade: 13.41% Vol.

Total Acidity (TH+): 4.96 g/l

Volatile Acidity 0.51 g/l

Reducer Sugar: 1.90 g/l

Density: 0.998

Total sulfur 38 mg/l (free 14 mg/l)

Food suggestion: Roasts (Lechazo, Cochinillo), Oxtail, Cheeks, T-bone steak, Iberian secret, Iberian hors d'oeuvres, a good Churra sheep cheese.

Wine tasting: October December 17, 2024

Tasting note by Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)

Nutritional information: Grape, Preservative (potassium metabisulfite, called sulfites on the label), acidity regulator (tartaric acid), stabilizer (polyspartate composed of aspartic acid, a natural acid that prevents precipitation), clarifier (pea protein).

Nutritional value per 100 ml

Energy Value kJ: 334 kJ
Energy Value Kcal: 75.60 Kcal
Fat: <0.06 g
Saturated Fat: 0 g
Carbohydrates: 3.00 g
Of which sugars: 0.19 g
Protein: 0.05 g
Salt: 0.00369 g

Barcode: 8437011970558

Bottle volume: 0.75 ml (there is a 1500 ml format)

N.R.E: 8235/BU/01