DOMINIO BASCONCILLOS

VINOS DE ALTURA

Nombre del vino: Viña Magna Crianza
Añada: 2020
Zona: D.O.P Ribera del Duero
Altitud: 960 ms.
Tipo de suelo: Arcilloso Calcáreo y franco- arenoso
Variedades de uva: Tempranillo, Malbec, Cabernet
Grado alcohólico: 15,5% vol.
Crianza: 14 meses en barrica de roble
Fecha de embotellado: junio 2022
Número botellas producidas: 56.462 de 750 ml y 600 de 1.5L, 65 de 3L y 30 de 5L.



LA INTERPRETACIÓN DEL TEMPRANILLO EN ALTURA

Viña Magna Crianza 2020, es la expresión más elegante de nuestro viñedo en altura. Las laderas más inclinadas y los contrastes térmicos que disfrutamos en nuestra propiedad, nos recompensan con la personalidad y elegancia de este vino singular lleno de matices. La variedad de nuestros suelos que van desde las zonas más calizas, areniscas y grava hasta los más arcillosos, nos proporcionan una especial complejidad que, unida a nuestro conocimiento de la viticultura sostenible a máxima altitud (960m), dan como resultado un vino fresco, intenso y elegante, reflejo de este paraje único. Para la elaboración de Viña Magna Crianza 2020 se han utilizado varias variedades de la finca: tinto Fino, Cabernet y Malbec. El resultado es un vino expresivo, con volumen, y a su vez fresco y vibrante

CICLO DE VIÑA 2019

Invierno muy lluvioso con temperaturas bajas, seguido de más precipitaciones primaverales, potenciaron una brotación temprana y un desarrollo vegetativo con buenas reservas hídricas. Verano cálido con picos de 38-40ºC y noches frescas favorecieron una lenta maduración fenólica. Vendimia a finales de septiembre principios de octubre con temperaturas suaves para una óptima recolección y un perfecto estado sanitario de la uva.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 14 kilos y selección en mesa a la entrada en bodega. Entrada en depósito por gravedad. Maceración prefermentativa en frío (5ºC) durante 4 días. Fermentación alcohólica espontánea con temperatura máxima de 28-30ºC. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y barrica nueva, a 20ºC y crianza sobre lías en barrica de roble durante 14 meses a 12ºC y 75% de humedad. Removido de las lías cada 15 días.

NOTA DE CATA

Color rojo granate de capa alta con reflejos rubís en el ribete muestran la buena evolución de la crianza. En nariz, a copa parada, equilibrio entre fruta y madera. Primera impresión hacia los tostados y torrefactos sutiles que vienen a dejar paso a notas intensas de frutos rojos. En aireación aparecen notas minerales características de la elevada altitud y sus suelos calizos que le dan complejidad y viveza. También notas de flores azules como violetas. En boca es amplio en medio del paladar, envolvente y con cuerpo redondo. Perfecta acidez que le confiere su singular frescura. Suaves taninos que llenan el paladar de sensaciones agradables. Se mantienen en retronasal los aromas a fruta roja típica de la variedad.

Dominio Basconcillos, S.L. | 09.370 Cumiel de Izán | Burgos | España
www.dominiobasconcillos.com | info@dominiobasconcillos.com | +.34 947 47.3.300