Rivendel Roble presenta su añada 2017

martes 19 de febrero de 2019

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO

Video

Bodegas El Inicio acaba de sacar a la luz su vino más popular. Rivendel, en su versión Roble llega por fin al consumidor mostrando el resultado de una añada que, aunque muy escasa en la Ribera del Duero, ha propiciado vinos de una excelente calidad. Es el caso de Rivendel Roble que ha sido elaborado con la variedad Tempranillo o Tinta del País en una añada calificada por el Consejo Regulador como Muy Buena.

Una climatología adversa, marcada de forma extrema con la helada de la noche del 27 al 28 de abril que sufría la Ribera del Duero, es la característica de la añada de 2017. La helada afectó a un alto porcentaje del viñedo de la Ribera del Duero que hizo mella en la ya acusada sequía que sufrían las cepas. El resultado, una cosecha corta en lo referente a cantidad pero muy buena con respecto a la calidad propiciada por las buenas condiciones climatológicas en los meses de octubre y noviembre, junto a un contraste térmico elevado entre las temperaturas del día y de la noche.

Rivendel Roble 2017

En cuanto a su cata, se perciben en este vino a nivel visual tonos rojos y violáceos y una capa media-alta.

En fase olfativa aparecen aromas a fruta roja y toques florales. Las notas especiadas, las sutiles notas balsámicas y los matices a vainilla, proceden de la crianza en barrica que cede estos aromas fruto de su reposo durante 5 meses en contacto con la madera.

En boca, es un vino equilibrado, con toques de juventud y con fruta muy bien integrada con la madera. Tiene un paso por boca agradable, muy carnoso, con largo postgusto. Con un tanino maduro, característico de la buena maduración de la cosecha 2017.

