vinetur

KORDE by Pinea

viernes 21 de octubre de 2022

ESCRITO POR DEBY BEARD



KORDE es un rosado elaborado con uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas de una zona muy concreta de nuestra parcela 'La Encina'. Esta zona está a más de 900m de altitud (una de las más altas de la Ribera del Duero), donde los cambios de temperatura son incluso más significativos que en el resto de la denominación, con inviernos nevados y veranos muy calurosos y fluctuaciones de más de 20oC entre el día y la noche. Las viñas, con más de 40 años de antigüedad crecen en colinas donde reciben una enorme exposición solar, sobre suelos blancos propios de la piedra caliza.

Las vistas sobre el valle del Duero, el clima, el suelo, y las características únicas de 'La Encina' otorgan a la fruta una personalidad increíble que se refleja en cada botella de KORDE, donde la fruta, la mineralidad y la acidez se mezclan en perfecto equilibrio en un vino fresco y sabroso.

La vendimia se realizó de manera manual durante las primeras horas de la mañana para mantener la frescura de la uvas y el hollejo terso. Después en bodega se siguió un cuidadoso proceso de selección. Tras pasar 13 horas en depósito, se hace un leve sangrado para extraer solamente el mosto yema ligeramente coloreado, sin prensados ni sobrecalentamientos, y se lleva a huevos de hormigón, lo que favorece el brillo y la preservación de aromas varietales, dándole un toque mineral cargado de elegancia y sutileza.

La primera fase prefermentativa se desarrolla durante 72 horas con el mosto a 6o para mantener toda su viveza, capacidad aromática y fragancias de fruta fresca y penetrante. Paulatinamente la temperatura aumenta hasta que, por si solas, las levaduras autóctonas entran en acción llevando a cabo una fermentación lenta y controlada.



Una vez terminada la fermentación el vino se lleva a barricas de roble francés de tostado medio y grano extrafino para una corta crianza, otorgando al vino notas tostadas que unidas al frescor de la fruta conforman un sorprendente y original conjunto cargado de profundidad.

Un vino rosado con cuerpo, con brillo, con destellos anaranjados y dorados adquiridos durante la crianza en barrica, en nariz es limpio, con abundantes e intensos aromas primarios y secundarios donde predominan los frutos rojos (frambuesas y fresas), los cítricos (cáscara de naranja) y delicadas notas de flores. Además aparecen sutiles notas tostadas propias de las barricas de roble francés, como brioche, galleta o patisserie.

En boca en vino luce acidez media-alta y cuerpo notable, lo que le convierte en un vino intenso desde el principio, con un final largo. Rosa, fresa, frambuesa y albaricoque con el preludio de sabores más profundos y complejos como galleta, pan tostado o notas de vainilla. Una complejidad que desafía los sentidos y que sorprenderá con nuevos sabores en cada sorbo.

https://pinea.wine/

www.debybeard.com.mx

