vinetur

Pinea presenta a KORDE, un tempranillo con alma propia

jueves 25 de mayo de 2023

ESCRITO POR DEBY BEARD



KORDE es un rosado elaborado con uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas de una zona muy concreta de la parcela La Encina, que por encontrarse a más de 900 m de altitud es una de las más altas de la Ribera del Duero, y 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 20 grados entre el día y la noche. Las viñas, con más de 40 años de edad, crecen en colinas donde reciben una enorme exposición solar, sobre suelos blancos propios de la piedra caliza.

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, características que se saborean de forma muy especial con las vistas fabulosas al Valle del Duero.

Para elaborar KORDE, las uvas se vendimian manualmente durante las primeras horas de la mañana para mantener la frescura de la uvas y el hollejo terso, para pasar por una segunda y más exhaustiva selección en bodega. Tras pasar 13 horas en depósito, se hace un leve sangrado para extraer solamente el mosto ligeramente coloreado, sin prensados ni sobrecalentamientos, y se lleva a contenedor 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 6° para mantener toda su viveza, capacidad aromática y fragancias de fruta fresca y penetrante. Paulatinamente la temperatura se incrementa, 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/korde/

www.debybeard.com.mx

