

CERRO PIÑEL ROBLE 2023



Origen: D.O. RIBERA DEL DUERO
Variedad: 100% Tempranillo
Alcohol: 14%
Botella: Traditional Ligth. 450 gr.
Corcho: DIAM

Vendimia 2023:

Un invierno claramente típico dio paso a una primavera con ligeras heladas antes de la brotación de las plantas. Sin embargo, a partir de mayo y debido a las buenas temperaturas, el ciclo de la vid se aceleró.

En el mes de junio sufrimos un calor excesivo que provocó que las plantas cerraran los estomas de las hojas, frenando así la evolución del ciclo del viñedo. Las pocas precipitaciones supusieron, en algunas parcelas, estrés hídrico. Llegado el tiempo de vendimia, se alcanzó una correcta madurez de los frutos con algo de antelación respecto a años anteriores.

Vinificación:

Selección de las mejores parcelas según añada. Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y estrujado. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza de al menos 4 meses en barricas de roble francés y americano de 1 a 4 años de edad.