

# MERALDIS

VINIFICACIÓN INTEGRAL  
TEMPRANILLO 2015

*Meraldís, inspirado en la esmeralda; joya preciosa considerada la reina de las gemas. Su terminación brillante y refinada se refleja en este vino emocionante, sofisticado y hedonista.*

*Con este vino hemos querido hacer una elaboración clásica de Ribera del Duero, con espectaculares uvas de Fuentenebro, una vinificación integral en barricas, pero siendo muy respetuosos con la uva, sin bazuqueos fuertes, buscando poca extracción y tratando de conseguir elegancia, finura y longevidad.*

- D.O. Ribera del Duero
- Vino tinto envejecido en barrica. Vinificación integral.
- Tempranillo

## La añada 2015:

El ciclo estuvo caracterizado por un buen desarrollo de la expresión vegetativa y una normal producción, sin incidencias meteorológicas, ni enfermedades. La nota más destacable fue el adelanto del cultivo desde su inicio aumentando a lo largo de toda la campaña, con especial incidencia durante la etapa de maduración de la uva. La gran oscilación térmica entre el día y la noche provocó una buena maduración final.

## Los viñedos:

Viñedos viejos de entre 40 y 80 años de la Ribera del Duero: Pedrosa de Duero, Valcabado de Roa, Villaescusa de Roa, Fuentenebro y La Aguilera. Con altitudes comprendidas entre los 800 y 900 metros. Principalmente, son suelos franco-arenosos, con elementos gruesos y con unos rendimientos de, aproximadamente, 3500 kg/Ha.

## Elaboración:

Vinificación integral en madera con uso de levadura indígena propia de la uva. Selección de uva en mesa y selector óptico. Introducido en barricas por gravedad. Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.

## Paso por barrica:

Más de 18 meses en barrica de 500 litros de roble francés de grano extra-fino con tostado muy ligero. A partes iguales entre barrica nueva y usada con un vino.

## Cata:

Rojo picota oscuro, muy cubierto con tonos morados. Enorme complejidad en nariz, donde destaca fruta madura junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, eucalipto, café tostado y confitura de ciruela. Amplio en boca, con gran cuerpo, elegante, potente, post-gusto goloso, sabroso, muy largo. Vinos sin filtrar por lo que conviene decantar con antelación antes de servirlo. Desde que se descorcha la botella el vino va evolucionando y ganando en matices y elegancia.

Contiene sulfitos.

