

á áster

ÁSTER FINCA EL OTERO 2009



➤ Grado:	14,5 % vol
➤ Acidez Total:	5,45 g/l (tartárico)
➤ Acidez Volátil:	0,75 g/l (acético)
➤ IPT:	80

➤ Temperatura de servicio: 18°C

➤ Disponible en:



75 cl.

LA COSECHA 2009

En cuanto a calidad, puede considerarse como una de las grandes cosechas en nuestra Finca de Anguix. Destaca por la magnífica sanidad del viñedo y las excepcionales condiciones climatológicas durante todo el ciclo vegetativo. La fase de maduración se desarrolló de forma equilibrada, lo que permitió una perfecta maduración fenólica una vez alcanzada la maduración del azúcar. La vendimia de la parcela El Otero se inició el 7 de octubre, recogiendo las uvas a media mañana en cajas de 20 kilos. A continuación fueron refrigeradas hasta llegar a los 4° C y mantenidas a esta temperatura durante 24 horas antes de pasar por la mesa de selección. Las uvas, ya despalilladas, permanecieron durante tres días en depósitos de acero inoxidable hasta el inicio de la fermentación alcohólica. La maceración prefermentativa en frío ha permitido obtener unos mostos de una gran capa de color y una muy importante intensidad aromática acompañado de una elevada componente de tanino dulce.

COMPOSICIÓN Y VIÑEDOS

100% Tinta del País de la parcela El Otero en Anguix (Burgos)

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante catorce días. Tras cinco días de maceración, el vino pasó a barricas de roble americano nuevo y francés de dos vinos. El vino realizó la fermentación maloláctica durante tres meses con un battonage de las lías una vez por semana. A continuación, se realizó una nueva selección de las mejores barricas y tras una nueva homogenización el vino pasó a barricas de roble francés nuevo en enero de 2010. El vino permaneció un año en barrica, trasegándose dos veces por el método tradicional de barrica a barrica. En febrero de 2011 se realizó una nueva selección de barricas y tras una nueva homogenización fue embotellado en febrero de 2011.

CATA

Rojo picota negra, intenso, muy cubierto, con un rosáceo intenso en borde de la copa. Intensidad aromática muy alta, frutas maduras de sotobosque en el primer ataque en nariz y que, tras una suave agitación de la copa aparecen, finos aromas tostados, de toffe y caramelo, unido a otras mas especiadas. En boca se presenta potente, equilibrado, con una agradable mineralidad, con taninos marcados, dulces, provenientes de un meticuloso trabajo sobre lías y que le proporciona una notable sedosidad.

Retrogusto marcado por las notas afrutadas y balsámicas, y que el tiempo en botella llevará a un largo y elegante bouquet.

Mayo 2011