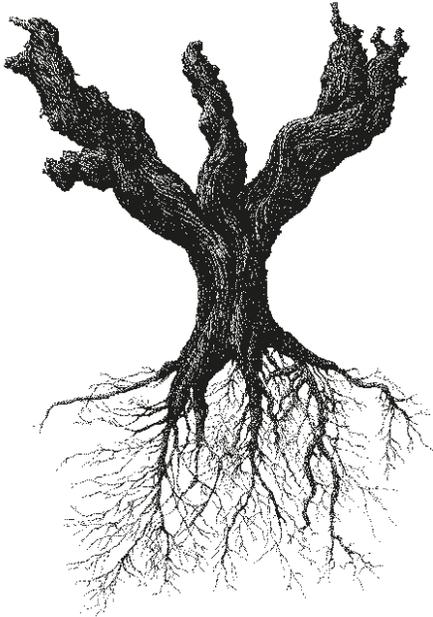


Ψ Psi 2017



Ribera del Duero. Denominación de Origen

PSI 2017

ANADA 2017

El 2017 ha sido un año cálido y seco, marcado por una helada en abril.

La salida del invierno se produjo con bajas reservas de agua en el subsuelo. La primavera, verano y otoño fueron secos, con lluvias fuertes puntuales hacia el final de verano. El calor acumulado en los meses de junio y julio acabó marcando un año cálido en su conjunto.

El principal suceso fue la helada que afectó a toda la Ribera del Duero en la noche del 28 de abril que ocasionó las pérdidas serias en el viñedo.

PSI 2017

La vendimia empezó el 19 de septiembre en Villálvaro (Soria), con una duración de 10 días en los que la uva fue entrando de forma escalonada hasta terminar el 29 de septiembre.

Se ha trabajado con 27 pueblos, elaborando 340.000 Kg de uva proveniente de 841 parcelas, sobre un total de 225 ha.

El año estuvo marcado por la helada del 28 de abril. Esto motivó que se explorasen nuevas zonas que aún no habían colaborado con Psi en Burgos y en Soria, sumándose todos los pueblos tradicionalmente colaboradores de Psi.

Psi se vinificó en los depósitos de acero y su crianza se hizo durante 18 meses en barricas de roble francés y grandes foudres.

Variedades: Tinta del País & Garnacha

Vendimia: 19-29 de septiembre

Producción: 225.000 botellas

Embotellado: 29-31 de julio 2019

pH: 3,90

Acidez total: 4,6

Alc.: 14,5% vol.