



MARÍA

ALONSO DEL YERRO

2018

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

Graduación: 14,5°

Producción: 7.000 botellas de 75 cl.

100 Magnum de 150 cl.

Fecha embotellado: Julio 2021

www.alonsodelyerro.es



Viñedo:

Un circo arcillo-calcáreo de arcilla roja, procedente de la parcela El Circo, que confiere el cuerpo y la profundidad a María y un plato de gravas calizas y arenosas procedentes de la parcela Violeta, que otorgan a este vino toda su elegancia y aromas florales.

Añada 2018:

Invierno seco y suave hasta mitad de enero volviéndose frío y húmedo hasta final de marzo. En marzo tuvimos récord de lluvia con 183 litros y durante la primavera recibimos otros 300, lo que contribuyó a recuperar las reservas de agua de nuestros suelos y a que nuestras plantas intentaran producir todo lo que no fueron capaces de producir en 2017. Añada de viticultor con alto riesgo de mildiu durante mayo y junio que nos obligó a pasear durante muchas horas el viñedo para analizar bien los riesgos. Nuestras plantas resistieron la presión como unas campeonas y finalmente en julio se estabilizó el tiempo dando lugar a un verano cálido y seco que resultó en la añada más grande que hemos conocido hasta la fecha.

Elaboración:

Vendimiamos las parcelas de Violeta y El Circo los días 15 y 16 de octubre respectivamente.

La uva de cada parcela se elabora por separado en depósitos de madera de 60 Hl y se afinan 15 meses en barricas de roble francés (25% nuevas). Mínima intervención con la máxima precisión para que la uva sea el actor principal y pueda expresar su ~~v~~u

