

PICARO DEL AGUILA TINTO



AÑADA
2017

PRODUCCIÓN

17.025 botellas, 487 Magnum, 25 botellas de 3 Lts. y 17 botellas de 5 Lts.

VIÑEDO / SUELOS

Picaro del Aguila Tinto es un vino que procede de viñas viejas de La Aguilera, situadas a una altitud media de unos 860 metros. Son terrenos calizos con guijarros y con influencia de arcillas rojas. Se localizan en laderas orientadas al norte mirando al valle del río Gromejón.

La variedad predominante es el tempranillo, pero al tratarse de viñas viejas se encuentran otras variedades tintas y blancas mezcladas, tales como blanca del país, garnacha, bobal, tempranillo gris... En lugar de elaborar estas variedades por separado, sentimos que la mejor representación de estos terruños se consigue vinificando de manera conjunta todas ellas.

Todas estas viñas tienen más de 75 años y se han cultivado de forma ancestral. Actualmente su cultivo está certificado como ecológico.

La añada 2017 fue muy compleja en Ribera y, sin embargo, es un vino fresco debido al tipo de viticultura que se practica y gracias a la orientación norte de las parcelas, ideal para compensar el calor del verano.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza en depósitos de hormigón, donde la uva es pisada con los pies siguiendo la tradición. Se introducen los racimos sin despallillar (vendimia entera). La fermentación maloláctica se produce de manera natural lentamente en cubillos de roble.

No se clarifica ni se filtra. Es un vino ecológico al cual no se le añade nada más que sulfuroso en bajas concentraciones.

Es un vino serio y a la vez muy vibrante y aromático, con gran longitud.

CRIANZA

12 meses en cubillos de roble francés.

