

CORIMBO I 2017



FICHA TÉCNICA

Varietades: 100% Tinta del País (Tempranillo)

Viñedo: Pequeñas parcelas en La Horra, Roa y pueblos colindantes (Burgos). Cepas en vaso con una edad media por encima de los 60 años.

Elaboración: Fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés, seguida por fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 16 meses en barrica, 80% francesa y 20% americana.

Estabilización: Métodos naturales.

Clarificación: Clara de huevo liofilizada

Alcohol: 14,5%

CATA

Color: Profundo de capa intensa, con fondo rojo picota y borde rojo.

Nariz: Es intenso con perfil de frutas negras maduras entre las que sobresale la mora y la ciruela. Se aprecia un manojo de hierbas aromáticas secas que sueltan sus aromas. Hay notas minerales de tinta china y tierra húmeda que se mezclan con el olor anisado de algunas setas. El aroma del tabaco y el cacao forman un conjunto con notas de guindas en licor.

Boca: Vino con sensación de volumen y plenitud. Salen las frutas negras, al mismo tiempo con sensación licorosa procedente de una añada cálida y la frescura habitual de los CORIMBO I. El tanino está presente, pero es muy fino, dando un conjunto de Ribera del Duero elegante. En la boca queda una percepción de cierta golosura fresca, muy agradable. El conjunto es muy sabroso, lleva al recuerdo de un consomé concentrado y perfectamente clarificado. Los años de botella le han venido genial y es una gran imagen de la añada 2017 en la Ribera del Duero burgalesa, entre la helada tardía del 28 de abril y el año cálido, seco y temprano.

AÑADA METEOROLÓGICA

La añada 2017 fue la más temprana que hemos tenido en Bodegas La Horra. Hubo dos causas principales: la escasa producción y las condiciones meteorológicas del ciclo.

El fenómeno meteorológico que marcó la añada fue la brutal helada de advención que se produjo la noche del 27 al 28 de abril. La entrada de una masa de aire frío generó un periodo de más de 7 horas por debajo de 0°C, con picos de -3°C en algunas zonas. La producción quedó muy afectada porque la brotación había sido temprana debido a las altas temperaturas de inicios de abril.

A nivel de lluvias, el año fue muy seco y bastante cálido. Estas circunstancias, unidas a la poca cantidad de cosecha, hicieron que se anticipara la vendimia. Cabe destacar la amplitud térmica de la época de maduración, con gran diferencia entre las temperaturas de la noche y el día.

La situación de poca cosecha, tiempo seco y amplitud térmica, dieron uvas concentradas con buena carga de polifenoles y un estado sanitario excelente.