



ALONSO DEL YERRO 2018

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

Graduación: 14,5°

Producción: 80.000 botellas de 75 cl.

1.500 Magnum de 150 cl.

Fecha embotellado: Julio 2021

www.alonsodelyerro.es



Viñedo:

Suelos calcáreos, de arcilla roja con superficies de gravas arenosas, situados a más de 800m de altitud. Clima contrastado de influencia continental. Trabajo parcelario preciso en el viñedo para expresar todas las virtudes de nuestros terruños y reflejarla en los vinos.

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:

Vendimiado del 4 al 17 de octubre.

Vinificación lenta y suave para extraer los taninos más sutiles de nuestras uvas. Maceraciones de 10 a 20 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (10% nuevas)

