



100% TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO
 SPAIN
AÑADA 2015



Enfocamos nuestros esfuerzos en dar valor a los trabajos hechos con paciencia y a la atención al detalle, y **17** es el resultado de esta combinación. Un vino que recibe el nombre de un año importante para nuestra bodega y del lanzamiento de nuestro buque insignia.

17 expresa los matices sutiles de las barricas nuevas de roble americano y la estructura e intensidad de las barricas de roble francés, que se combinan en perfecto equilibrio.

La mejor versión de la uva tempranillo está en nuestra tierra y este vino refleja todo el potencial de esta variedad. Nuestros viñedos están ubicados en las zonas más altas de la Ribera del Duero, donde la climatología y la altitud obligan a la uva a dar lo mejor de sí misma. La personalidad de la Ribera del Duero y la pasión de sus artesanos se reflejan en cada sorbo de **17**.

COSECHA

Las buenas condiciones climáticas permitieron que la cosecha pudiera recogerse en el estado óptimo de maduración. A pesar de que las fechas se adelantaron ligeramente con respecto a las habituales, las características analíticas y organolépticas nos indicaron un perfecto equilibrio de la fruta, idóneo para elaborar una añada excelente. La uva entró sana y seca, gracias al buen tiempo y a la ausencia de lluvias. Los rendimientos fueron bajos lo que favoreció una uva de mayor calidad.

La vendimia se realizó de forma manual, en cajas de 12kg y posteriormente fue transportada a la bodega para su paso por mesa de selección. Las fermentaciones se realizaron en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros con maceraciones iniciales en frío para preservar todos sus aromas varietales. El control de la temperatura durante el proceso favorece la extracción de color y polifenoles que confieren al vino parte de su cuerpo y complejidad.



AÑADA: 2015
ENÓLOGO: Isaac Fernández
D.O.: Ribera del Duero
AÑADA: 2015 - Crianza
VARIEDAD: 100% Tempranillo
pH: 3.79
ACIDEZ TOTAL: 4.72 g/L
ALCOHOL VOL.: 14.5%

AZÚCAR RESIDUAL: 1.4 g/L
CRIANZA: 20 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%)
EDAD VIÑAS: 30+ años
FERMENTACIÓN: levaduras autóctonas
PRODUCCIÓN TOTAL: 10.126 botellas
FORMATOS: 0,75L (9.613 botellas), 1,5L (493 botellas) y 3L (20 botellas)

DESCRIPCIÓN:

Visual: Se trata de un vino tinto de color rojo picota con ribetes violáceos. Tiene una capa alta y profunda. Se muestra limpio y brillante.

Olfativa: Es un vino limpio y con intensidad media alta. Tras agitación se presentan aromas dominados por fruta roja tipo fresa y frutas negras, con especial presencia de zarzamora, ciruela negra madura y arándanos. Lo acompañan sutiles y elegantes aromas de madera nueva con notas especiadas, vainilla, chocolate y pan tostado.

Gustativa: En boca este vino es en conjunto atrevido y poderoso, con taninos marcados y sedosos. Presenta gran intensidad y un cuerpo que colma el paladar con un perfecto equilibrio entre fruta y tostados que confirman la nariz. Posee un final prolongado y persistente.