

# Conde de San Cristobal

D.O. Ribera Del Duero

## Conde De San Cristó 2021

Conde San Cristóbal está situada en el histórico Pago de Valdestremero. La finca, con 80 hectáreas de viñedo propio, se encuentra en las inmediaciones de Peñafiel, Valladolid, en el corazón de la D.O. en la denominada "Milla de Oro" de la Ribera del Duero. El viñedo se divide en múltiples micro-parcelas monovarietales de Tinta Fina. La orografía privilegiada de la finca, la complejidad de la composición de sus 7 tipos de suelos, así como las distintas altitudes y orientaciones de plantación, permiten elaborar vinos con personalidad, distinguidos por su carácter frutal, su color y una longevidad extraordinaria.

### Vendimia

El verano fue suave, sin temperaturas excesivamente altas y no hubo lluvias durante los meses de julio y agosto, sin embargo, el viñedo pudo vegetar muy bien gracias a sus reservas de agua. A finales de septiembre las temperaturas nocturnas descendieron considerablemente aumentando la amplitud térmica, lo que ayudó a adelantar la maduración fenólica y alcohólica de la uva. 2021 ha sido una añada más corta en producción por los efectos del temporal "Filomena" y la sequía estival. Hablamos de una añada con un gran equilibrio entre madurez y grado alcohólico y que gracias al trabajo realizado en campo (aderezos tempranos...) se ha alcanzado una correcta madurez fenológica y se han evitado daños por podredumbre y oídio.

### Vinificación

La uva es seleccionada en el propio viñedo y recogida a mano en cajas de 12 kilos. Tras pasar por la mesa de selección, los racimos son despalillados a bajas revoluciones para posteriormente entrar a los depósitos por gravedad. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de entre 20° y 24°C durante 9 a 12 días. Una vez terminada la fermentación, el vino se somete a una maceración con las pastas durante 7 a 10 días.

### Envejecimiento

El vino madura en barricas de roble francés seleccionadas de 10 tonelerías diferentes durante un periodo entre 12 a 14 meses.

### Notas de cata

**Color:** Color rojo rubi intenso

**Nariz:** Vino elegante, profundo y complejo, con la nobleza y tipicidad de la Ribera del Duero. Sobresaliente base de frutas del bosque y delicados toques minerales.

**Boca:** En boca es fresco y goloso, un vino equilibrado. Su alta acidez natural le consolida como un vino de larga longevidad.

**Maridaje:** La mejor elección con queso curado de oveja, asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla y embutidos.



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



CONDE D  
SAN CRISTOBAL  
D.O. RIBERA DEL DUERO

## Datos técnicos

Varietales	100 % Tempranillo
Edad Viña	35 años
Viñedos	El Pago de Valdestremero goza de una orografía privilegiada en las terrazas del Duero: 7 tipos de suelo distintos con diversas altitudes y orientaciones. Un viñedo con múltiples micro-parcelas de Tinta Fina que se vinifican individualmente.
Composición Barrica	100% Francés
Edad Barrica	Nueva y de un año
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5 % Vol
Total Acidez (gr/l)	4,57 gr/l
pH	3,97
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jorge Peique / Xavier Ausas

92  
POINTS

DECANTER - 2024  
UK

94  
POINTS

CLUB  
ENOLOGIQUE -  
2024 UK

91  
POINTS

JAMES SUCKLING  
- 2024 USA

92  
POINTS

TIM ATKIN - 2023  
UK