

Conde de San Cristobal

D.O. Ribera Del Duero

Crianza 2022

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

2022 en Ribera del Duero es una añada corta pero realmente compleja y muy expresiva donde se expresan los diferentes terruños, diferenciando claramente sus propias características. Una primavera bastante fresca retrasó el ciclo vegetativo de la vid, evitando así pérdidas por heladas. La floración también fue más tardía de lo habitual, lo que nos permitió disfrutar de unas excelentes condiciones, evitando cualquier pérdida por cuajado irregular. Las altas temperaturas estivales y la ausencia de humedad han facilitado una excepcional sanidad de la uva en esta añada 2022, que ha disminuido en cantidad, pero ha sido de buena calidad.

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 despallados 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 rubí 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: 9 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)	4,47 gr/l
pH	3,87
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jorge Peique / Xavier Ausas



MUNDUSVINI
GOLD - 2025
Germany



TIM ATKIN - 2024
UK