

Conde de San Cristobal

D.O. Ribera Del Duero

Flamingo Rose 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. En estas condiciones climáticas extremas, fueron precisamente las viñas viejas que componen nuestros vinos las que mejor se mostraron, logrando un equilibrio en sabores y taninos que hacen de 2022 una gran añada. La maduración se adelantó en ciertas parcelas viejas y se retrasó en las más jóvenes. Unos 10 mm de lluvia el 30 de septiembre nos ayudaron a desbloquear la maduración de ciertos viñedos en suelos arenosos y concluir la vendimia de manera realmente positiva.

Vinificación

Flamingo Rosé es un vino rosado "de lágrima" que se elabora con uvas procedentes de nuestros viñedos plantados a 900 m de altitud, en la terraza más alta del río Duero. La vendimia a mano, seleccionando los racimos en el propio viñedo. La uva es despallada y llevada a la prensa, donde se recoge el mosto flor con la mínima maceración posible. El mosto fermenta en depósito con levadura autóctona. Tras la fermentación alcohólica se trasiega para quitar la lía gruesa quedando únicamente la fina con la cual se realiza una crianza con "batonnages" periódicos hasta el embotellado del vino, 4 meses después.

Envejecimiento

crianza con "batonnages" periódicos hasta el embotellado del vino durante 4 meses.

Notas de cata

Color: color rosa pálido salmón, limpio y brillante

Nariz: Un vino limpio, expresivo y floral en nariz, con aromas de cerezas y grosellas, y notas de yogur.

Boca: De color rosa asalmonado, estilo provenzal, sorprende por su frescor en boca, con buena acidez y persistente estructura. Un rosado con alma de tinto que mantiene la esencia de la tierra con Denominación de Origen Ribera del Duero.

Maridaje: Salmón a la parrilla, toda clase de verduras, platos de arroz o quesos no curados



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



CONDE D
SAN CRISTOBAL
D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos tecnicos

Varietales	100 % Tempranillo
Edad Viña	35 años
Viñedos	Los suelos son calcáreos con estructura francoarenosa y abundante pedregosidad. Localización Peñafiel, altitud 900 metros, pendiente del 2%
Contenido de Alcohol (vol)	14
Total Acidez (gr/l)	6,08
pH	3,23
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Jorge Peique / Xavier Ausas



TIM ATKIN - 2023
UK