

Conde de San Cristobal

D.O. Ribera Del Duero

Oydor 2018

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

Ribera del Duero registró en 2018 la segunda mayor cosecha de su historia. Se produjo después de un 2017 de fuertes heladas que provocaron la peor sequía de la historia, cuando hubo pérdidas de hasta el 60% de la cosecha. 2018 fue un año en el que las lluvias llegaron más tarde, pero cuando lo hicieron las precipitaciones fueron superiores a la media. En cuanto a las temperaturas, ha sido una campaña fresca y sin altísimas temperaturas en julio y agosto, lo que ha permitido un buen desarrollo vegetativo de las plantas que unido al buen equilibrio hídrico del suelo ha favorecido que los viñedos produzcan gran cantidad de uva. Las ligeras lluvias al final de la cosecha también permitieron una maduración excepcional que facilitó la extracción de los compuestos de las uvas.

Vinificación

La fermentación se realiza en tinas de madera durante 9-12 días. Después de la fermentación, el vino se deja macerar con la pulpa durante 25 días más. Después, la fermentación maloláctica se realiza en barricas.

Envejecimiento

18-20 meses en bodega de roble francés

Notas de cata

Color: Rojo rubí muy intenso, con una profunda capa de color

Nariz: Vino elegante, muy perfumado y de gran concentración e intensidad. Aroma complejo e intenso, con fondo mineral y fresco, y sutiles toques de fruta negra, cacao y cuero

Boca: En boca es potente, sabroso, con un tanino fresco, redondo. Un vino de edición limitada que se elabora tan solo en las mejores añadas.

Maridaje: Perfecto acompañante para asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla, embutidos y quesos curados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	más de 70 años
Viñedos	Paraje Peñaramiel. 2 pequeñas viñas. Una plantada en los años 50, otra de época prefiloxérica (1860) según los viticultores lo. Suelo franco arenoso con 70% de arenas, 20% de arcillas y 10% de limos. cales
Composición Barrica	Francesa
Edad Barrica	Nueva y de 1 año
Tiempo en Barrica	18-20 meses
Tiempo en botella	2 años
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,6
pH	3,8
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 gr /l
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jorge Peique / Xavier Ausas



TIM ATKIN - 2023
UK