

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ribera Del Duero

Ribera Del Duero. 2019

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 15 países distintos y ha ejercido una gran influencia en numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1993, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

Vendimia

El año agronómico comenzó con un invierno muy seco, sin nevadas, con temperaturas de Enero y febrero muy bajas. A pesar de las pocas precipitaciones de Mayo y junio, los suelos se mantuvieron sanos hasta mediados de junio, momento en el que el aumento de las temperaturas provocó estrés hídrico en las plantas. La brotación fue por tanto bastante tardía lo que marcó mucho la añada. A mediados de julio hubo algunas tormentas de verano que vinieron muy bien a nivel vegetativo. Agosto fue un mes muy seco y comienza la viña a sufrir estrés hídrico severo, hasta los días previos de vendimia donde las temperaturas se modularon. En resumen, podemos decir que ha sido una añada fresca pero bastante seca, con un tamaño de baya que ha permitido una vinificación suave.

Vinificación

85 % tempranillo de viña vieja, 15 % merlot. La uva procede de Finca La Revilla, un terreno de páramo a más de 900 m de altitud en Piñel de Arriba, Valladolid. La selección de esta uva se realiza en el viñedo y posteriormente de nuevo en mesa de selección. Luego se quitan los raspones sin estrujar las uvas. La uva se almacena en condiciones controladas y se somete a largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza usando una prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Este vino se embotella sin filtrar.

Envejecimiento

Uva procedente de Finca La Revilla, situada en los páramos de Valladolid. El vino se cría durante un total de 12 meses en roble americano y francés.

Notas de cata

Color: Color rojo rubí intenso con profundidad de capa

Nariz: Los atractivos aromas de canela, especias, lavanda y picota resultan en un vino de textura suave y bien equilibrado.

Boca: Es rico, concentrado y carnoso a la vez que elegante y complejo. En boca muestra taninos sedosos, con una estructura suculenta y excelente profundidad.

Maridaje: Carne roja, todo tipo de carne a la parrilla, guisos, platos de caza y quesos curados.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% Merlot.
Edad Viña	45+ Años
Viñedos	Partes más altas de Finca La Revilla, en la Meseta Central, a 960 m sobre el nivel del mar.
Temperatura de Fermentación	25-29°C
Periodo de Fermentación y Maceración	20 días.
Composición Barrica	Roble francés y americano.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,7 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	54 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Michel Rolland.



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany



IWC - 2023 UK



MUNDUSVINI
GOLD - 2022
Germany