

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ribera Del Duero

Ribera Del Duero. 2020

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. Ambos han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país

Vendimia

2020 es una añada de gran interés, con unos vinos genuinos; Grado alcohólico contenido, vinos frescos, de cuerpo medio y mucha fruta roja. Las condiciones meteorológicas fueron muy favorables, sin incidencias y abundantes lluvias en primavera dando como resultado un año de ciclo corto. El verano fue caluroso y seco pero las reservas de agua del subsuelo jugaron a nuestro favor con un buen contraste térmico día/noche en La Aguilera a 800-900 metros de altitud donde se encuentran la mayoría de los viñedos. Los Viñedos de mayor edad jugaron un papel, aportando mayor resistencia a la sequía con bajos rendimientos, completando el ciclo de maduración sin contratiempos y diez días antes de lo habitual. La cosecha comenzó el 24 de septiembre y finalizó el 11 de octubre.

Vinificación

85 % tempranillo de viña vieja, 15 % merlot. 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. Largos 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. 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 succulenta y excelente profundidad.

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

AR A E X
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.



MUNDUS VINI
GOLD BEST OF
SHOW - 2024
Germany



CONC. MONDIAL
BRUXELLES
GOLD - 2024
Belgium



DECANTER - 2024
UK



GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain