Origen de Resalte (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Resalte de Peñafiel**
Nombre	**Origen de Resalte**
Año	**2015**
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	**España > Castilla y León > Ribera del Duero**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	**17,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

La elaboración comprende además de los trabajos por gravedad y control de temperatura, la separación en diferentes depósitos de esos diferentes suelos y a su vez de esas diferentes características que permanecerán separados durante la crianza hasta el coupage final.

Después de una maceración en frio a 8º C con intensos remontajes por gravedad, que tienen como fin trabajar las pieles y extraer tanino y aromas, comienza la fermentación. Durante la misma, los remontajes por gravedad nos irán enriqueciendo al vino y preparándolo para su larga crianza en barrica.

La temperatura máxima de fermentación es de 30º C con el fin de llevar al vino los mejores compuestos de las pieles de la uva. Finalmente una maceración que está en torno a los 21 días nos proporcionara un vino estructurado, fino y elegante.

La crianza se lleva acabo durante al menos 14 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20%, de las cuales al menos un 1/3 de las barricas son renovadas cada año.
Los diferentes suelos de los que proviene la vendimia son separados por lotes desde su elaboración y cada uno en función a sus características serán envejecidos en barricas de diferentes toneleras que potencien sus mejores cualidades y que no se mezclarán hasta el final de su crianza en barrica, antes del embotellado. De esta manera podemos encontrar un vino con un equilibrio final excepcional.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Origen de Resalte (2015)

VIÑEDO

Viticultura Procede de viñedos a partir de los 30 años que se sitúan en diferentes suelos y que, de manera natural, nos dan una producción no mayor de 4.500 Kg por hectárea, lo que nos proporciona una alta calidad en concentración aromática y estructura.

Tierra Los diferentes suelos nos proporcionan diferentes características en la uva que luego se mostraran en el vino, haciendo un vino potente, complejo y elegante.

REFERENCIAS

Web https://www.resalte.com/es/index.htm

COMENTARIO

Comentario Antes llamado Resalte Crianza, Origen de Resalte es el vino con más reconocimiento internacional de la bodega.

Elegido dos veces mejor vino español y uno de los 100 mejores vinos del mundo por Wine Spectator. Esta añada ha sido valorada con 91 puntos Parker y 93 puntos por Wine Spectator.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha **15 de enero de 2020**

Catador Curso De Cata

Puntuación 85.0

Platos Quesos de oveja, Pollo a la parrilla, Carnes rojas a la parrilla, Arroces de carne, Cerdo estofado

Notas Notas de cata de la Bodega:

Fase visual: rojo picota de alta capa, limpio y lustroso.

Nariz: Complejo, fino y limpio. Con mucha fruta, regaliz negro, moras y cerezas, la madera y los tostados aparece acompañando a la fruta totalmente integrada.

Boca: Entrada musculosa, buena acidez, taninos maduros, cremoso, largo y persistente.

Visual Presenta una coloración rojo picota madura y un ribete cardenalicio avanzado.
La capa es media alta, lágrima coloreada que se queda en la copa, Presencia de bitartratos.

Origen de Resalte (2015)

Olfato De intensidad media alta, sobresale la madera, aromas a coco, lácteos al servir, que se desvanecen en la madera, ciruela negra compotada, pegamento, balsámico, frutos rojos y ligero regaliz, al rato aparecen aromas a café

Boca Sale la madera, taninos altos de la madera, salado, acidez alta y toque final amargo

Conclusión: El vino parece un Rioja. Sobresale la madera sobre todas las cosas y tiene un final amargo.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
15/01/2020	Consumido	17 €	Curso de Cata 2019/20

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN