

Frantera Natural
BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Tinto

AÑADA: 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 % vol

VARIEDAD: 100% Bruñal

VENDIMIA: 9 de octubre de 2020

PARCELAS

Fincas situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero, situadas entre 650 y 750 metros de altitud, en Fermoselle, la Villa del Vino. Viñedos viejos que han permanecido inalterados al paso del tiempo con producciones muy bajas, plantados en vaso y con absoluto respeto a la naturaleza.

SUELOS

Graníticos y arenosos procedentes de la alteración de la roca madre. Estos suelos permiten que la planta alcance una maduración progresiva y no muy rápida, permitiéndonos que la observación continua y diaria nos asegure elegir el momento óptimo de vendimia para la elaboración de nuestros vinos.

VENDIMIA

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, de manera que la uva pueda ofrecer todo su potencial. Vendimia manual exhaustiva en cajas de 12 kilos, con selección manual de racimos en el viñedo y de nuevo seleccionada en la recepción en bodega. Despalillado y estrujado suave, con fermentación a temperatura controlada en depósitos pequeños de acero inoxidable. El vino envejece parte en barricas de roble francés nuevas y parte con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C y 80% de humedad en nuestras bodegas subterráneas centenarias.

CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

Se trata de una uva muy exclusiva de cepas que se plantaron a principios del siglo XX, después de que la filoxera acabara con todos los viñedos de Arribes. Es una variedad muy especial, pues solo se encuentra en esta región vitivinícola y no hay muchos datos sobre su origen. Es una uva que permite la obtención de vinos con mucho cuerpo, tiene buen poder alcohólico y acidez equilibrada, con taninos espesos pero no vegetales.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí, característico de la variedad, brillante y elegante a la vez que intenso y atractivo. En nariz transmite la exuberancia que nos va a regalar con finísimos y elegantes aromas a musgo, y bosque fresco, con toques y evidencias de frutos silvestres. En boca, confirma la elegancia, un vino carnoso con taninos muy presentes pero finos, suave y con una sensación muy larga en el final de boca. Muy Fresco, con evidencia clara y nítida de la fruta.

Un vino que destaca por pura elegancia y expresividad sin límite, intenso y muy fresco. Un vino muy goloso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

RENDIMIENTO: 15 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Julio de 2021

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 3.400 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos