

Francia Natural
BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



FICHA TÉCNICA | SIETE PELDAÑOS BLACK TEMPRANILLO



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Tinto

AÑADA: 2020

VARIEDAD: 100% Tempranillo

Grado Alcohólico: 14,5% vol

pH: 3,61

Acidez Total: 5,94

Azúcares: 0,16

Vendimia: 1 de octubre de 2020

Crianza: 7 meses en Barricas de roble francés y depósitos de inox.

PARCELAS

Vino de parcela. Parcela de Olivos.

Fincas situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero, en Fermoselle, la Villa del Vino. Viñedo trabajado de manera tradicional, limitando su producción a 3.000 kg por ha. Con observación diaria y trabajos todos manuales.

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, en cajas de 12 Kilos. En esta ocasión el 1 de octubre, momento en el que presentaba la maduración perfecta. La uva presentaba un estado perfecto de racimos y uvas, realizando además selección manual en la recepción en bodega. Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza controlada bajo tierra, en barricas de roble francés, que le hace adquirir la estructura y cuerpo necesarios para descubrir la originalidad del tempranillo, en la D.O. Arribes.

CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

La uva tempranillo crea vinos finos, amables y sedosos en boca, de taninos suaves, que unidos a la acidez natural que le aporta la tierra de Arribes, les convierte en vinos elegantes y frescos que enaltece sobremanera las características de esta variedad. Además, presentan un color rojo intenso y con matices violáceos y aromas a fruta roja madura, frutos silvestres, vainilla y toques herbáceos y florales.

NOTA DE CATA

Color Rojo intenso con bordes violáceos, con mucha viveza y expresividad. En nariz es intenso y nítido, frutas rojas, fresas, frambuesas.

En boca vuelve a sobresalir su mejor característica, la fruta como autentica reina de todos los sabores, llena toda la boca, la refresca y la envuelve con una persistencia interminable, pero tremendamente elegante. Taninos presentes, intensos, secos que le aportan una fascinante complejidad a este tempranillo que sin duda Sorprende.

Un final picante, con recuerdos inconfundibles de guindas le confieren una personalidad y diferencia, que nos hará soñar con sensaciones aún por descubrir.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C

RENDIMIENTO: 21 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Julio de 2021

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 3.300 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos