

ANTÍDOTO

D.O. Ribera del Duero

Le Rosé es un rosado concebido desde el viñedo, de la parcela llamada La Casilla, a partir de las variedades autóctonas Tinto Fino y la blanca Albillo. Las uvas proceden de las **viñas viejas de este 'grand cru'**, situado a 1.000 metros, en el que predomina un suelo superficial de 30-50 cm de arena y un fondo directo de roca calcárea, modelo de tierra referente en Champagne, Borgoña y en el Valle del Loira.

LE ROSÉ DE ANTÍDOTO

FORMATOS

0,75 L (2018)

0,75 L (2019)

MAGNUM (2015)

ELABORACIÓN

Vendimia: el 5 de octubre en cajas de 12 kg, 2.329 kg en total (60% Tinto Fino, 40% de Albillo).

Prensado: directo, racimos enteros utilizando el sistema de "taille champenoise".

Desfangado: a 12°C.

Fermentación y crianza: en barricas nuevas de 600 l.

Embotellado: 24 de junio.

Producción 2018: 1.524 botellas.

NOTAS DE LA AÑADA

En 2018, hemos podido volver a apreciar el paso de las estaciones en el viñedo soriano. El invierno fue marcado por el frío, con precipitaciones generosas, mucha nieve desde enero, febrero, marzo, incluso los días 10 y 11 de abril. La vegetación despertó como de costumbre, los almendros abrieron sus flores el día 3 de abril y la brotación del viñedo se apuntó el día 27. La primavera quedaría a su vez marcada por las lluvias y el frío, y por las heladas que se produjeron del 1 al 13 mayo, que originaron variaciones importantes en los ritmos vegetativos de las plantas. Continuó este tiempo invernal hasta mitad de junio. El 19 de junio apareció el sol y la temperatura veraniega. En consecuencia, las viñas empezaron a florecer a partir del 21 de junio, ciclo que duraría hasta principios de julio.

El verano, con temperaturas moderadas de 30°C, quedó marcado por las lluvias y ciertas tormentas aisladas, lo que permitiría a las plantas crecer, e impulsar sus ritmos vegetativos hasta finales de julio (normalmente, la vegetación frena su crecimiento natural a principio de julio). De este modo, nos encontramos en una situación más bien típica de un ciclo vegetativo atlántico, muy poco frecuente en la ribera del Duero Soriana.

Los meses de agosto hasta octubre fueron secos, con temperaturas moderadas y abundantes horas de sol, lo que posibilitó una maduración lenta y la formación de complejos aromas del tinto fino y albillo.

Le Rosé 2018 sigue el perfil refinado del 2016, aunque debido a las heladas de mayo, que propiciaron rendimientos más bajos, la añada 2018 tiene más intensidad y profundidad en boca que la de 2016, resaltando así los caracteres orgánicos propios de la añada 2018 respecto a los aromas.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX-91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com