

La Bonera

TEMPRANILLO



AÑADA **2014**. CRIADO DURANTE 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO/ TEMPRANILLO 100%/ SUR DE LA DO RUEDA

VIÑEDO

Situado en la Finca La Bonera, en la Localidad de Velascávaro (Valladolid), perteneciente a la DO Rueda. Es una finca familiar que esconde la rareza del tempranillo dentro de esta Denominación de Origen. En un terreno principalmente adaptado a la variedad blanca verdejo, el tempranillo se expresa de forma particular dando lugar a vinos suaves, elegantes y frescos.

VENDIMIA

La vendimia 2014 a pesar de lo previsto llegó a mediados de septiembre como lo hace habitualmente. Un verano seco y caluroso bajó la media de producción por hectárea. La uva recogida este año fue de gran calidad, dando lugar a vinos con mucha estructura y de nariz muy elegante.

VINIFICACIÓN

Vendimia íntegramente manual y seleccionada para recoger solo lo mejor de nuestro viñedo. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%). Un Battonage de los lotes varias veces al año ayuda a una estabilidad natural del vino.

NOTAS TÉCNICAS

D.O. RUEDA

VARIEDAD: Tempranillo

ALCOHOL: 14%

pH 3,77

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l

AZUCARES RESIDUALES: 1,1 g/l

Vinos de la familia Pita

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo picota con tonos violetas, limpio y brillante. En nariz, en un primer momento aparecen las frutas rojas características de la añada, posteriormente son los aromas de hoja de té y chocolate los que acompañan y armonizan a estas. En boca sedoso y fresco. Un vino de estructura delicada para los amantes de los vinos tintos elegantes.

EMILIO JOSÉ PITA
ENÓLOGO



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN