

Nuestro 8 Meses Ribera del Duero 2022

Un vino para tomar ahora o guardar por 3 años.

Nuestro representa la esencia de la Ribera del Duero moderna, donde la tradición se encuentra con un enfoque fresco y más estructurado. Este vino, tiene 8 meses de crianza, un Tempranillo joven que realmente huele a Ribera del Duero, pero, pero, no es tan estructurado y grande como los tradicionales, juega con la frescura y un cuerpo más ligero.

Este vino nace de viñedos ubicados en la zona central de la Ribera del Duero, entre 750 y 850 msnm. Los suelos, pobres y pedregosos con base arcillo-caliza, son típicos de la región y el clima es continental extremo, con inviernos fríos y veranos calurosos, y esto suena a chino mandarín, pero vamos a desglosarlo.

1. La altura me da amplitud térmica: Balance entre madurez y acidez en el vino
2. Suelos pobres: las raíces tienen que trabajar más y la fruta logra mejor concentración
3. Suelos pedregosos: las raíces rodean las rocas, en un espacio aireado en el suelo y pueden tomar mejores nutrientes
4. Arcilla, un tipo de suelo que retiene algo de agua, permitiendo a la planta no sufrir de estrés hídrico
5. Caliza: Material importantísimo en los suelos de los vinos del mundo, suelen dar aromas a lápiz recién tajado y minerales, depende mucho de la variedad y del clima pero termina dando un tipo de “firma” a los vinos
6. Continental Extremo, lugares alejados de corrientes de mar o masas de agua, sus veranos son muy calientes y sus inviernos muy fríos, para poder plantar y hacer vinos en estos climas se necesita un amortiguador de clima, ya sea altitud, ríos, vientos, montañas que protegen o bosques, entre otros.

Nuestro 8 Meses 2022 mezcla las moras y frutas negras con la tierra del tempranillo con las notas de barrica tostadas de vainilla y coco. Es un vino de cuerpo medio plus, pero para ser ribera es sorprendentemente fresco.

Y nos vamos de Locro, si, ese plato típico del norte de argentina, que se puede traducir básicamente en un plato de lentejas con chorizo, unas lentejas cocinadas con especias, cebolla, tomate, chorizo Santarosano previamente asado y chorizo español en el mismo guiso. Recomendación, las lentejas con un toque pequeño y sutil de canela son maravillosas.

Y dado que nos pusimos a explicar en detalle no pude evitar recordar al “El Explicado” de Les Luthiers, si no lo recuerdan ya es hora de redescubrirlo, esta pequeña

presentación de 6 minutos nos va a dar para una copa, el resto lo dejo en manos de ustedes, así que será su decisión, pensada y clara, teniendo criterio propio sobre la opción de maridaje para comer en buena compañía de esa que quieren.... ¿Se sintió sobre explicado?