

Cruz de Alba Fuentelún 2017


Cruz de Alba

*“El vino es producto de la tierra y,
como tal, nos transmite todo
lo que ella siente”.*

Sergio Ávila, enólogo.

En la parcela Fuentelún,
emergen del suelo de arena
vides de 35 años de edad
alineadas de norte a sur.

*D.O. Ribera
del Duero*



Parcela: 7 ha en Finca Fuentelún.
Orientación: Norte-Sur.
Cepas: plantadas en 1963.
Variedad: 100% tempranillo.

Suelo: arena, arcilla y limo.
Altitud: 700 metros.
Viticultura: biodinámica.
Rendimiento: aprox. 4.500 kg.

Cruz de Alba Fuentelún 2017



Cruz de Alba

Ciclo y vendimia

En líneas generales 2017 se mostró como un año cálido, pero con un inicio de brotación irregular que nos obligó a no bajar la guardia. A mediados de mayo tuvimos dos días en los que rozamos la helada, episodio que hubiese sido nefasto para nuestro viñedo. Los pequeños focos de oídio que suelen aparecer en julio, debido al desarrollo vegetativo junto a las mañanas de rocío, los salvamos con deshojados y algún tratamiento de Silicia Terra, Sulphur y Preparado 501. El verano fue seco y caluroso, con alguna tormenta. En el viñedo registramos 17 litros en todo el verano, lo que nos llevó a una vendimia temprana, que comenzamos el 5 de octubre con una alta calidad de uva. La maduración fluyó acompañada de un tiempo inmejorable, donando a la fruta un equilibrio entre acidez y alcohol perfecto, un tanino maduro y sedoso y resultando una uva aromática de sabores intensos.

**Uva aromática de intensos sabores,
con un equilibrio perfecto entre acidez
y alcohol y tanino maduro y sedoso.**

Elaboración y crianza

Elaboración franca y sencilla. Tras siete días de fermentación a 24,5°C, con remontados mañana y tarde, dimos paso a una maloláctica algo perezosa que concluyó a mediados de enero. Crianza de 20 meses en roble francés, 1/3 nuevo, 1/3 con 1 año y 1/3 con 2 años. Este sistema de tercios, junto a la estancia en botella, da como resultado un vino de color rojo intenso, con aroma a frutos negros, balsámicos, chocolate y ligeros tostados. En boca es sabroso, destacando la carnosidad y el volumen, envueltos en una sensación fresca y limpia que deja una agradable sensación vínica, y rematando con un tanino pulido y suave.

pH: 3,61 | Alcohol: 14,5 % Vol. | Acidez: 5,67 | Azúcar residual: 0,9 g.

