

MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2019



UN VIÑEDO ANCESTRAL

Milsetentayseis La Peña es un vino con una marcada identidad propia. Cepas viejas de Fuentenebro; suelos de arcilla, arenas y minerales como cuarzo, feldespato y mica. Frescura y viveza en un rosado excepcionalmente serio y de una intensidad memorable. Un vino carnoso y complejo, con un final largo y salino.

UNA AÑADA DE CICLO TEMPRANO

La añada 2019 comenzó con un invierno poco frío y seco. Gracias a las abundantes lluvias del 2018, la viña conservó una reserva hídrica que propició un desarrollo perfecto y homogéneo durante todo el ciclo de la vid. La brotación se anticipó, en cierta medida, debido a ese invierno templado y a las bajas precipitaciones. Asimismo, la floración llegó de forma simultánea a las distintas parcelas de Fuentenebro. Las escasas lluvias favorecieron un perfecto estado sanitario del viñedo. El verano, seco y caluroso, supuso una prueba para las vides, que soportaron las condiciones gracias a la reserva de agua remanente. La vendimia, temprana, se desarrolló con normalidad; comenzó el 18 de septiembre y finalizó el 4 de octubre.

MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2019

- ♦ Recuperación de una parcela extraordinaria. Homenaje a las viñas ancestrales y a la cultura del vino de Fuentenebro.

* Producción: 800 botellas

UNA PARCELA ÚNICA

Milsetentayseis La Peña 2019 es la interpretación más pura de una parcela exclusiva. La Peña es un rosado que plasma el carácter de las cepas viejas que se plantaron hace cerca de 100 años en estos suelos de arcilla roja, arenas y los tres minerales que caracterizan a Fuentenebro: cuarzo, feldespato y mica. En este paraje conviven variedades ancestrales que son sinónimo de la Ribera del Duero. Una armonía perfecta en su origen que muestra un equilibrio excepcional en la botella. La parcela de La Peña es una viña extraordinaria que se elabora individualmente para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro.



EL CUIDADO DE LA MATERIA PRIMA

El mimo y el cuidado extremo marcan la elaboración de Milsetentayseis La Peña. Segunda añada de este vino en la que se pretende conseguir una expresión, si cabe, aún más fiel de la parcela de La Peña. La uva se vendimió de forma manual y se transportó en cajas de 12 kilogramos. Los racimos se prensaron suavemente para obtener la esencia más pura de cada variedad. La fermentación y la posterior crianza se realizaron en bodega de madera de 600 litros. El contacto con el roble francés y sus lías durante 6 meses, otorgaron a este vino la complejidad, carnosidad y seriedad que le caracterizan.