



MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2020

Un vino con una identidad propia y un carácter muy marcado. A los pies de una antigua mina, la parcela de La Peña alberga un tesoro en forma de viña vieja de apenas media hectárea. Suelos de arcilla roja, cuarzo, feldespato y mica que afloran entre cada cepa. Frescura, viveza y una intensidad mineral excepcional en este rosado memorable. Un vino con volumen, sedoso y muy complejo, con un final largo y salino. Milsetentayseis La Peña es la recuperación de una parcela extraordinaria. Un homenaje rotundo a las viñas ancestrales y a la cultura del vino de Fuentenebro.

Una añada climatológica compleja

La añada del 2020 destacó por un invierno de lluvias persistentes que, junto a la nieve caída en el mes de enero, permitieron obtener una importante reserva hídrica, muy beneficiosa para la viña de Fuentenebro. El ciclo vegetativo se desarrolló de manera paulatina y equilibrada. El manejo en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña, permitió un crecimiento homogéneo de las cepas. Varios episodios de lluvias durante la vendimia obligaron a prestar una especial atención al momento de entrada de la uva que, pese a todo, fue de una calidad excepcional.

Una parcela singular

Milsetentayseis La Peña 2020 es la interpretación más pura de una parcela exclusiva de apenas 0,46 hectáreas. La Peña es un rosado que plasma el carácter de unas cepas viejas que se plantaron hace cerca de cien años en estos suelos de arcillas rojas, cuarzo, feldespato y mica. En este paraje conviven variedades ancestrales que son sinónimo de una Ribera del Duero que se remonta siglos en el tiempo. Un carácter heterogéneo y un saber hacer local que se busca rescatar para devolver, en forma de botella, ese conocimiento olvidado. La pequeña producción de La Peña 2020 representa de manera pura y honesta su origen. Una viña extraordinaria que se elabora individualmente para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro.

Una elaboración que busca plasmar una identidad única

El mimo y el cuidado extremo han marcado la elaboración de Milsetentayseis La Peña. En esta tercera añada de este rosado singular, se pretende conseguir nuevas cotas de expresión que reflejen de manera fiel su procedencia. La uva se vendimió de forma manual y se transportó en cajas de doce kilogramos. Los racimos de las cepas centenarias se prensaron suavemente para obtener solo la esencia más pura de cada variedad. Tanto la fermentación como la posterior crianza se realizaron en bodega de madera de seiscientos litros. El contacto con el roble francés y con sus lías durante ocho meses, ha otorgado a La Peña un carácter complejo, salino y una seriedad muy característica. El vino pasó doce meses en botella antes de su salida al mercado en el año 2022.

MILSETENTAYSEIS