



MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2019

Milsetentayseis es Fuentenebro. Una Ribera del Duero que se eleva por encima de los mil metros con un decorado de suelos singulares de cuarzo, feldespato y mica. La segunda añada de Milsetentayseis Tinto muestra el compromiso de la bodega por expresar la pureza de su origen. Es un vino con un carácter muy marcado en el que la frescura, la elegancia y la sutileza son sus notas dominantes. Para su elaboración se ha empleado un 95% de tinto fino y un 5% de albillo.

Una añada de ciclo temprano

La añada del 2019 comenzó con un invierno poco frío y seco. La viña conservó una importante reserva hídrica, gracias a las abundantes lluvias del 2018 lo que propició un desarrollo homogéneo de las cepas durante todo el ciclo de la vid. La brotación se anticipó, en cierta medida, debido a ese invierno templado y a las bajas precipitaciones lo que favoreció 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.

Viñedo de altura y riqueza varietal

Fuentenebro destaca por su singularidad dentro de la Ribera. El clima extremo y la altitud, por encima de los mil metros, son característicos y determinantes. Su pasado minero revela unos suelos de tono rojizo arcilloso en los que la mica, el feldespato y el cuarzo son protagonistas, aportando un carácter mineral único al entorno. Las pequeñas parcelas de viña vieja han trascendido a los años y revelan un pasado de una riqueza varietal extraordinaria que se busca rescatar y visibilizar. El proyecto de recuperación e identificación ha conseguido contabilizar hasta veintiséis variedades solo en una primera selección y en apenas unas seis parcelas.

Una elaboración minuciosa

Milsetentayseis Tinto 2019 se ha elaborado a partir de una selección exhaustiva de cada parcela. Toda la vendimia se realiza de manera manual en cajas de doce kilogramos. Previamente a la recogida de la uva, se hace una selección de racimos en la viña y, ya en bodega, una doble selección: de racimo y de baya. En Milsetentayseis se da un protagonismo capital al origen y parcela de la que procede toda la materia prima. Cada tipo de suelo aporta unas peculiaridades determinadas y esa uva se vinifica en base a obtener lo mejor de ella en función de dichas características. Para ello, en bodega se cuenta con diferentes formatos para la vinificación: desde pequeños microvinificadores de seiscientos litros, hasta pequeñas tinas de madera, depósitos de hormigón e inoxidable, icosaedros (diamante) e, incluso, ánforas de barro. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado.

MILSETENTAYSEIS