



MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2020

Milsetentayseis es Fuentenebro. Un entorno singular en la Ribera del Duero que eleva la viticultura por encima de los mil metros de altitud. El mesoclima y la biodiversidad extraordinaria de la zona marcan el carácter distintivo y la identidad propia de cada pequeña parcela. Los suelos de texturas complejas aportan una extraordinaria riqueza mineral donde el cuarzo, el feldespato y la mica son los protagonistas. Milsetentayseis Tinto es un vino con la personalidad propia de su origen. Es la interpretación de un entorno singular donde el viñedo se esconde entre valles, peñas y hoyadas.

Una añada climatológica compleja

La añada 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 cuidado en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña, permitieron un crecimiento homogéneo de las cepas alcanzando una calidad excepcional. La vendimia temprana comenzó el 12 de septiembre y culminó el 3 de octubre.

Viñedo de altura y riqueza varietal

Las pequeñas parcelas de Milsetentayseis se enclavan en una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero: Fuentenebro. Su pasado minero revela unos suelos arcillosos de tono rojizo donde encontramos feldespato, cuarzo y mica que otorgan un carácter único a estos viñedos. El clima extremo y la altitud, por encima de los mil metros, son características determinantes. Un viñedo ancestral que ha trascendido a los años y que descubre un pasado de una riqueza varietal extraordinaria que se busca preservar y visibilizar. El proyecto de identificación y recuperación de variedades ha conseguido contabilizar hasta veintiséis categorías diferentes en apenas unas seis parcelas. Viña vieja que convive con nuevas plantaciones pensando en el futuro.

Una elaboración minuciosa

La uva de Milsetentayseis Tinto 2020 fue recolectada manualmente tras una primera selección exhaustiva de racimos en cada parcela. Posteriormente, en bodega, se realiza una doble selección: de racimo y de baya. En su elaboración, se otorga especial relevancia a la materia prima y su procedencia de tal manera que cada parcela se vinifica por separado. Se busca potenciar la máxima expresión de cada viña y suelo. Para ello, en bodega se cuenta con diferentes formatos para la vinificación: desde 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. El vino, para una mayor protección, contiene sulfitos. Fue embotellado en la primavera de 2022.