



MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2021

Milsetentayseis La Peña es un vino con una marcada identidad propia. Viña vieja de Fuentenebro donde conviven diferentes variedades ancestrales. Suelos franco arcillosos con fragmentos de rocas formadas por cuarzo, feldespato y mica. La pequeña producción de La Peña 2021 representa de manera pura y honesta su origen. Frescura, viveza y una intensidad mineral excepcional en este rosado memorable. Un homenaje a la cultura del vino de Fuentenebro. Milsetentayseis. La Peña es la recuperación de una parcela extraordinaria. Un vino con volumen, sedoso y muy complejo, con un final largo y salino.

Una añada climática equilibrada

La añada 2021 se caracterizó por un invierno de abundantes precipitaciones que favorecieron el desarrollo vegetativo de la planta. El manejo en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña permitieron un crecimiento homogéneo de las cepas. La brotación se produjo durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. La ausencia de lluvias durante el verano con temperaturas suaves permitió un óptimo control sanitario del viñedo. Se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña con una elevada calidad en la uva. La vendimia de la parcela La Peña se desarrolló durante la jornada del 13 de octubre.

Una parcela singular

Milsetentayseis La Peña 2021 es el reflejo más puro de una pequeña parcela ancestral de apenas 0.46 hectáreas. Cepas viejas que se plantaron hace cerca de cien años donde conviven diferentes variedades históricas que son sinónimo de una Ribera del Duero que se remonta siglos en el tiempo. Suelo franco arcilloso con una riqueza mineral extraordinaria que reflejan el pasado minero de Fuentenebro. La mica, el feldespato y el cuarzo le otorgan un carácter único. La Peña 2021 es un rosado complejo y singular que representa de manera pura y honesta la identidad de su origen. Un vino que busca plasmar la máxima expresión de estas cepas viejas respetando el terruño y el paisaje de una forma natural.

El reflejo de una identidad única

La elaboración de Milsetentayseis La Peña está marcada por el mimo y el máximo cuidado de cada detalle durante todo el proceso. La uva, procedente de una viña extraordinaria, se vinifica de forma individual para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro. Durante la vendimia el fruto se recogió manualmente y se transportó en cajas de doce kilogramos. En bodega, los racimos de estas cepas centenarias se pensaron suavemente para obtener la esencia más pura de cada variedad. La fermentación y crianza se realizaron durante siete meses en barricas de 600 litros de roble francés. Durante este tiempo permaneció en contacto con sus lías. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue embotellado sin clarificar ni estabilizar en mayo de 2020.