



## MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2023

Milsetentayseis La Peña es un rosado complejo y singular que representa de manera pura y honesta la identidad propia de su origen. Una pequeña parcela de viña vieja centenaria donde conviven diferentes variedades históricas. Suelos franco - arenosos con fracciones de rocas que reflejan una riqueza mineral extraordinaria. La pequeña producción de La Peña 2023 representa el carácter de un viñedo único situado al sur de la provincia de Burgo: Fuentenebro. Un vino con volumen, sedoso y muy complejo, con un final largo y salino.

### Una añada cálida

La añada 2023 se caracterizó por un invierno seco, con precipitaciones muy dispersas y con pocas reservas hídricas de 2022. Las suaves temperaturas durante los primeros meses del año provocaron un adelanto del ciclo; la brotación se inició a mediados del mes de abril. Un periodo estival seco y con las temperaturas altas propias del clima continental provocaron un adelanto de la maduración de la uva. Estos factores fueron determinantes para que el equipo de viticultura trabajara en verde con el fin de proteger a la planta y evitar que los racimos estuvieran expuestos al sol. Los días previos al inicio de la vendimia se registraron abundantes precipitaciones que favorecieron el crecimiento de la uva y aunque se temía por algún episodio de podredumbre, finalmente no se produjo ningún daño. La vendimia de la parcela La Peña se desarrolló durante la jornada del 24 de septiembre.

### Viña vieja con carácter propio

Milsetentayseis La Peña 2023 es un vino con una marcada identidad propia. Viña vieja de Fuentenebro donde conviven diferentes variedades ancestrales que son sinónimo de una Ribera del Duero que se remonta siglos en el tiempo. Cepas viejas que se plantaron hace cerca de cien años en una parcela de apenas 0,46 hectáreas cuyo suelo es franco - arenoso con una riqueza mineral que revela el pasado minero de esta pequeña localidad del sur de Burgos. Fragmentos de rocas formadas por cuarzo, feldespato y mica dotan de un carácter propio a esta viña situada a 948 metros de altitud entre valles, peñas y hoyadas. 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

El mimo y el cuidado extremo marcan la elaboración de Milsetentayseis La Peña. 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 prensaron 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.



## MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

2023 VINTAGE

Milsetentayseis La Peña is a complex and singular rosé that represents in a pure and honest way the identity of its origin, a small plot of centenary old vines where different historical varieties coexist. Sandy loam soils with fractions of rocks that reflect an extraordinary mineral richness. The small production of La Peña 2023 represents the character of a unique vineyard located in the south of the province of Burgo: Fuentenebro. A wine with volume, silky and very complex, with a long and saline finish.

### A warm vintage

The 2023 vintage was characterized by a dry winter, with very scattered rainfall and low water reserves for 2022. The mild temperatures during the first months of the year brought the cycle forward; budbreak began in mid-April. A dry summer period and the high temperatures typical of the continental climate led to an early ripening of the grapes. These factors were decisive for the viticulture team to work in green in order to protect the plant and prevent the clusters from being exposed to the sun. In the days prior to the start of the harvest, there was abundant rainfall that favored the growth of the grapes, and although there were fears of rot, in the end there was no damage. The La Peña plot was harvested on September 24.

### Old vine with its own character

Milsetentayseis La Peña 2023 is a wine with a marked identity of its own. Old Fuentenebro vineyard where different ancestral varieties coexist that are synonymous with a Ribera del Duero that goes back centuries in time. Old vines that were planted about a hundred years ago in a plot of just 0.46 hectares whose soil is sandy loam with a mineral richness that reveals the mining past of this small town in southern Burgos. Fragments of rocks formed by quartz, feldspar and mica give this vineyard located at an altitude of 948 meters between valleys, rocks and pits a character of its own. A wine that seeks to capture the maximum expression of these old vines, respecting the terroir and the landscape in a natural way.

### The reflection of a unique identity

Extreme care and attention to detail mark the elaboration of Milsetentayseis La Peña. The grapes from an extraordinary vineyard are vinified individually to achieve the maximum expression of this small corner of Fuentenebro. During the harvest, the fruit was picked by hand and transported in twelve kilogram boxes. In the winery, the clusters of these centenary vines were gently pressed to obtain the purest essence of each variety. Fermentation and aging were carried out for seven months in 600-liter French oak barrels. During this time it remained in contact with its lees. For greater protection, the wine contains sulfites.