



MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2022

Milsetentayseis Tinto es la expresión más pura de Fuentesnebro. Un entorno singular al sur de la Ribera del Duero que eleva la viticultura entre los 920 y los 1.100 metros de altitud. El mesoclima y la gran biodiversidad de la zona marcan el carácter distintivo y la identidad propia de la zona. Los suelos de texturas complejas aportan una extraordinaria riqueza mineral donde el cuarzo, el feldespato y la mica son los protagonistas. La filosofía de respeto con el entorno nos permite realizar los trabajos de viticultura en ecológico. Milsetentayseis Tinto es la personalidad propia de su origen.

Una añada climática compleja

La añada 2022 se caracterizó por un invierno y primavera con pocas precipitaciones y un aumento de las temperaturas que ocasionó un adelanto de la brotación importante. Durante el verano se registraron diversas olas de calor y poco contraste entre el día y la noche lo que provocó la maduración de la uva de forma muy rápida. Gracias al equipo de viticultura que trabajó en verde para proteger al fruto de los rayos del sol las diferentes variedades de esta parcela maduraron sin incidencias reseñables. La vendimia se inició el seis de septiembre y finalizó el 22 de septiembre.

Viñedo de altura y riqueza varietal

Las pequeñas parcelas de Milsetentayseis se enclavan en una de las zonas más singulares al sur de la Ribera del Duero, entre valles, peñas y hoyadas. Un viñedo ancestral que ha trascendido a los años descubriendo un pasado de una riqueza varietal extraordinaria. La biodiversidad, el mesoclima del entorno y la altitud, entre los 920 y los 1.100 metros, marca el carácter de las variedades que se cultivan y que expresan su potencial en situaciones límite. El proyecto de identificación y recuperación de variedades ha conseguido contabilizar hasta veintiocho categorías diferentes en apenas seis parcelas. Gran variabilidad de suelos donde la prima la textura franco arcillosa con un alto componente férrico que dota alviñedo de un intenso color rojizo. Los restos de las antiguas explotaciones mineras de Aguacae conviven con la actividad vitivinícola aportando una gran riqueza mineral.

Una elaboración minuciosa

La uva de Milsetentayseis Tinto 2022 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. Para respetar al máximo la uva el mosto se elabora por gravedad. En su elaboración se otorga especial relevancia a la materia prima y su procedencia de tal forma que cada parcela se vinifica por separado. Se busca potenciar la máxima expresión de cada viña y suelo. En bodega se cuenta con diferentes formatos para llevar a cabo estas microvinificaciones: pequeñas tinas de madera, depósitos de hormigón e inoxidable e, incluso, ánforas de barro. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas usadas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Finalmente, ha sido clarificado con clara de huevo natural ecológico. El vino, para una mayor protección, contiene sulfitos. Fue embotellado a finales de la primavera de 2024.



MILSETENTAYSEIS

TINTO

2022 VINTAGE

Milsetentayseis Tinto is the purest expression of Fuentenebro. A unique environment in the south of the Ribera del Duero that raises the viticulture between 920 and 1,100 meters of altitude. The mesoclimate and the great biodiversity of the area mark the distinctive character and identity of the area. The soils of complex textures provide an extraordinary mineral richness where quartz, feldspate and mica are the protagonists. The philosophy of respect for the environment allows us to carry out our viticulture work organically. Milsetentayseis Tinto is the personality of its origin.

A complex climatic vintage

The 2022 vintage was characterized by a winter and spring with little rainfall and an increase in temperatures that caused a significant advance in budbreak. During the summer, there were several heat waves and little contrast between day and night, which caused the grapes to ripen very quickly. Thanks to the viticulture team that worked in green to protect the fruit from the sun's rays, the different varieties in this plot ripened without notable incidents. The harvest began on September 6 and ended on September 22.

High altitude vineyard and varietal richness

The small plots of Milsetentayseis are located in one of the most unique areas in the south of Ribera del Duero, between valleys, crags and hollows. An ancestral vineyard that has transcended the years discovering a past of an extraordinary varietal richness. The biodiversity, the mesoclimate of the environment and the altitude, between 920 and 1,100 meters, mark the character of the varieties that are grown and express their potential in extreme situations. The varietal identification and recovery project has managed to count up to twenty-eight different categories in just six plots. Great variability of soils where the clay loam texture with a high ferric component that gives *alviñado* an intense reddish color. The remains of Aguacae's old mining operations coexist with the winemaking activity, providing a great mineral richness.

A meticulous winemaking process

The grapes for Milsetentayseis Tinto 2022 were harvested by hand after an exhaustive selection of bunches in each plot. Subsequently, in the winery, a double selection is made: cluster and berry. In order to respect the grapes as much as possible, the must is made by gravity. In its production, special importance is given to the raw material and its origin, so that each plot is vinified separately. The winery has different formats to carry out these micro-vinifications: small wooden vats, concrete and stainless steel tanks and even clay amphorae. Milsetentayseis Tinto has spent eighteen months aging in used French oak barrels and foudres and twelve months aging in bottle before being released to the market. Finally, it has been clarified with natural organic egg whites. The wine, for greater protection, contains sulfites. It was bottled in late spring 2024.