



MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2018

‘Milsetentayseis La Peña 2018’ es un rosado diferente que, sin buscarlo, se ha convertido en el primer vino del proyecto. Junto a una mina a cielo abierto encontramos la parcela de ‘La Peña’. Un viñedo centenario en Fuentenebro de suelos arcillosos, arenosos y con presencia de cuarzo, feldespato y mica; fruto de una herencia minera de la zona que da fe de la singularidad que podremos encontrar en la copa.

Una añada climática equilibrada

La añada 2018 se caracterizó por un invierno con muchas precipitaciones, lo que benefició al viñedo tras la escasez de lluvias del año anterior. El ciclo se desarrolló paulatinamente sin alteraciones meteorológicas, llegando la brotación en el mes de abril. Un verano seco y tardío garantizó una óptima maduración.

Viña única

Milsetentayseis La Peña 2018 es la interpretación más pura de una parcela exclusiva. La Peña es un rosado que plasma el carácter de las cepas viejas que se plantaron hace cerca de 100 años en estos suelos de arcilla roja, arenas y los tres minerales que caracterizan a Fuentenebro: cuarzo, feldespato y mica. En este paraje conviven variedades ancestrales que son sinónimo de la Ribera del Duero. Una armonía perfecta en su origen que muestra un equilibrio excepcional en la botella. La parcela de La Peña es una viña extraordinaria que se elabora individualmente para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro.

El cuidado de la materia prima

Vendimia manual en pequeñas cajas de 12 kg para mimar al máximo la fruta. El prensado directo al llegar a bodega y la fermentación y crianza en barricas de 600 litros con sus propias lías, aporta al vino una complejidad y carnosidad muy característica. Nariz con alma de blanco y una boca sorprendente con una acidez salina muy marcada. Volumen, grasa, estructura y un final elegante y persistente.



MILSETENTAYSEIS TINTO

2018 VINTAGE

Milsetentayseis La Peña 2018' is a uniuerosé wine that, without looking for it, has turned out to be the first wine of the project. Next to an opencast mine we find the special parcel of 'La Peña'. A centenary vineyard in Fuentenebro with soil comprised of clay, sand quartz, feldspar and mica; products inherited from the mine that give the wine a singularity you can find in the glass.

A balanced climatic vintage

Harvested by hand in small 12kg crates to best care for the fruit. Its immediate press upon arrival to the winery and its fermentation and ageing on the lees in 600 liter barrels are what give the wine its characteristic complexity and roundness.

Single vineyard

Milsetentayseis La Peña 2018 is the purest expression of an exclusive plot. La Peña is a rosé that reflects the character of its old vines planted around 100 years ago in the characteristic red clay and sandy soil abundant in the three most characteristic minerals from Fuentenebro: quartz, mica and feldspar. Ancestral varieties that have become synonymous with the Ribera del Duero grow together in the vineyard. Their harmonious origins are expressed as exceptional balance in the bottle. The La Peña plot is an extraordinary part of the vineyard that is worked separately in order to bring out the maximum expression of this little corner of Fuentenebro.

Care for the raw material

Harvested by hand in small 12kg crates to best care for the fruit. Its immediate press upon arrival to the winery and its fermentation and ageing on the lees in 600 liter barrels are what give the wine its characteristic complexity and roundness. The soul of white wine on the nose and a surprising acidity and distinct minerality in the mouth. Volume, opulence, structure and a long, elegant finish