



MILSETENTAYSEIS TINTO

AÑADA 2018

Milsetentayseis es Fuentenebro: un entorno único en la Ribera del Duero con un decorado de suelos singulares y la altitud como protagonistas. Es un vino con tensión y con un carácter muy marcado, pensado para crecer con el transcurso del tiempo. La intensidad en boca y la frescura son notas características de una elaboración que se aleja de los excesos para buscar la elegancia, la sutileza y el equilibrio de los grandes vinos del mundo. Paisaje de altura. Suelos únicos. Una selección de las mejores parcelas de Fuentenebro que buscan reinterpretar la Ribera.

El equilibrio de 2018

Climatológicamente, la añada comenzó con un invierno de lluvias abundantes y nevadas que se extendieron hasta entrada la primavera. Tras un 2017 extremo en lo pluviométrico, las reservas de agua se vieron recuperadas gracias a estas lluvias. A finales de abril, la brotación de la planta se generalizó en el entorno de Fuentenebro. Como es habitual en la Ribera del Duero, a mediados de mayo el riesgo de heladas estuvo presente pero el viento constante de esta zona dificultó que afectara al viñedo. La primavera se alargó en el calendario ya que junio fue lluvioso y fresco; características poco habituales para este mes en la zona. El verano, seco y tardío, llegó a principios de julio. Las altas temperaturas y las condiciones de sequedad dieron a las uvas de Fuentenebro una maduración óptima. La vendimia comenzó el 5 de octubre y finalizó el 13 del mismo mes.

Una Ribera del Duero de altura

Fuentenebro está señalado como uno de los lugares más representativos y particulares de toda la Ribera. Su pasado minero revela unos suelos de tono rojizo en los que la mica, el feldespato, el cuarzo y la moscovita son los protagonistas. Son suelos pobres en nutrientes pero de una extrema riqueza mineral dentro de un entorno de climatología al límite. Las pequeñas parcelas de Fuentenebro han trascendido a los años para ofrecer una materia prima auténtica, de una intensidad y pureza incomparables. Milsetentayseis es un viñedo ancestral y es frescura, la que se obtiene al elaborar unas uvas que crecen entre valles, lomas y vientos que serpentean por encima de los mil metros.

Conocimiento y material

Milsetentayseis Tinto 2018 es un vino que se ha elaborado minuciosamente por parcelas. Por esas parcelas plantadas hace cerca de 100 años en Fuentenebro y por esas parcelas nuevas que serán el viñedo viejo del futuro. Hormigón, madera y acero inoxidable son utilizados dependiendo de las características de la uva y de su suelo. La elaboración se ha realizado de forma minuciosa, a medida, basada en el conocimiento y en la observación. La crianza fue de 18 meses en barricas y fudres de roble francés de distintos usos y capacidades, según el perfil de la uva de cada parcela.



MILSETENTAYSEIS TINTO

2018 VINTAGE

Milsetentayseis is Fuentenebro: a product of its unique landscape characterized by extreme altitude and distinct soil. It is a bold wine with defined character that is designed to evolve over time. Its freshness and intense mouthfeel are representative of a modern style, moving away from excess, in search of the elegance, smoothness and balance found in the great wines of the world. High-altitude viticulture. Unique soil. A selection of the best Fuentenebro plots that aim to reinterpret the Ribera del Duero.

The balance of 2018

Climatologically, the vintage began with snowfall and abundant rain throughout winter lasting until the late spring. As a result, water reserves were fully replenished after being depleted from an extremely dry 2017. By the end of April, budding had generally begun in the surrounding Fuentenebro area. As is usual in the Ribera del Duero, mid-May posed great risk of frost, but consistent high winds in the area kept it at bay and the vineyards were unaffected. Spring extended into June with rain and cool temperatures; unusual for this time of year. Summer arrived late, at the beginning of July, and was characterized by dry, hot conditions allowing for the fruit to reach optimal ripeness. The harvest ran from October 5th-October 13th.

A high altitude Ribera del Duero

Fuentenebro is considered to be one of the most representative and emblematic sites in all of the Ribera del Duero. Situated next to an ancient stone mine, its reddish soil continues to benefit from leftover mineral deposits including quartz, mica, and feldspar. Poor soil, but rich in minerals, in an environment that pushes the climactic limits for viticulture. The small plots spread across Fuentenebro have transcended time to offer authentic raw-material of incomparable intensity and purity. Milsetentayseis is an ancestral vineyard that produces a freshness obtained from grapes grown between the valleys and the hillsides, snaking their way up the mountain to reach over a thousand meters of altitude.

Knowledge and material

Milsetentayseis Tinto 2018 is a wine that has been meticulously produced from individual plots. Made from old vines planted nearly 100 years ago in Fuentenebro and from new plantings that will be allowed to grow into old vines. Fermented in concrete, oak or stainless steel depending on the characteristics of the grape and the soil where it was grown. Its production is defined by the team's constant vigilance throughout the process and their in-depth knowledge of the region, the soil and the native varieties that thrive there. Aged for 18 months in French oak of various sizes and according to the needs of each plot.