



MAESTE

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SAN MARTÍN DE RUBIALES

ALMA DEL MORAL

AÑADA 2020

«En la parte más alta del pueblo de Valdeande, junto a la iglesia de San Pedro Apóstol, permanece majestuoso un gran árbol centenario repleto de sus frutos rojos, el Moral, desde donde pueden verse las tierras de la Ribera del Duero, tierras de viñedos, cereal y bodegas subterráneas que en los meses de vendimia suponen un hervidero de trabajo y gente que desde hace siglos recogen los frutos de la vid. Debajo de ese árbol nace este vino, un homenaje a los recuerdos de visitar esta tierra familiar y entretenernos con nuestra madre recogiendo esas moras que teñían las manos de rojo y dejaban los labios violeta, para convertirlo ahora en un vino con Alma»

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Maeste

Propietario

Miguel Peña

Viticultor

Juan Manuel Martínez

Añada

2020

Crianza

14 meses en bodega de roble francés (75%) y americano (25%)

Denominación de Origen

D.O.P. Ribera del Duero

Enólogo

Guillermo Llorente y Miguel Peña

Tipo de Vino

Vino Tinto

Variedades

Tempranillo (97%) y Merlot (3%)

VITICULTURA

Viñedos: Alma del Moral ha sido elaborado con diferentes microparcels de viñedos, destacando un pequeño viñedo viejo de unos 60 años en Pedrosa de Duero, y el resto de unos 30 años en el corazón de la Ribera burgalesa, principalmente de los parajes Rodero y Valdepila entre los términos de San Martín de Rubiales y Peñafiel a orillas del río Duero; y con pequeños porcentajes de uva procedente del paraje Camino de las Colmenas en Baños de Valdearados y del paraje Las braguillas en Honrubia de la Cuesta.

Suelos: La mayor parte influenciados por las crecidas del río Duero forman una mezcla de calizas, arcillas, arenas, piedras calcáreas y minerales que también aporta la sedimentación de la montaña como cuarcitas.

Altitud: Media de 900 m, que aporta una mejor ventilación y un adelantamiento vegetativo por su fuerte insolación y su menor vegetación natural que nos permitirá obtener una uva óptima con independencia del año.

Inclinación: En el viñedo principal pendiente media del 30%, que facilita la escorrentía de las lluvias evitando que haya encharcamiento y humedades en las viñas.





MAESTE

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SAN MARTÍN DE RUBIALES

ALMA DEL MORAL

AÑADA 2020



Orientación: La mayoría Sur con alineación de viñedos Norte - Sur, lo que permite equilibrar la fuerte insolación de los días de verano y al mismo tiempo recibir abundante luz durante la mayor parte del día a lo largo de todo el año.

Natural: Trabajamos con una filosofía y prácticas agrícolas de mínima intervención, y viticultura tradicional, multiplicando las tareas a mano buscando el mejor equilibrio de la planta.

Clima añada: De carácter continental, invierno frío y largo, verano corto y caluroso, con una pluviometría escasa de alrededor de los 450 litros/metro cuadrado y con 2.200 -2.800 horas de sol al año.

VINIFICACIÓN

Vendimia: Manual en pequeñas cajas de 12 kgs, durante los días 30 de Septiembre y 1 de Octubre. Selección en viñedo y en la bodega con mesa de selección a 8 manos.

Levaduras: Autóctonas y fermentación espontánea.

Fermentación: Encubado largo de 23 días desde el 1 hasta el 23 de Octubre.

Extracción: Remontados semanales y trasiegos de decantación manteniendo las lías finas.

Crianza: 14 meses en barricas de tipo bordelés de 225 L, de roble francés (75%) y americano (25%), de tostados y grano fino, manteniendo un equilibrio entre nuevas (25%) y usadas de primer año (75%).

Botellas: 3.319 botellas bordelesas y 22 Magnum.

Analítica: 14 % Alc. Vol. Ph 3,75

NOTAS DE CATA

A la vista es un vino de capa alta profunda, con un color intenso rojo picota y reflejos morados azulados. En nariz destacan aromas de frutos negros y rojos, como moras de árbol, zarzamoras y cerezas, dejando paso a unos sutiles tostados muy elegantes y equilibrados, junto con toques de cedro y especias como clavo y pimienta. En boca es fresco, de largo recorrido, con una elegante complejidad de buena acidez y taninos, con retrogusto de frutas y toques de madera de roble francés y americana. Sin duda un vino para disfrutar sin complejos y armonizarlo con cualquier plato gastronómico de calidad.