

Denominación de origen: Ribera Del Duero (Sta. Cruz De La Salceda). **Añada:** 2009 **Categoría:** Crianza

Varietades: 100 % Tinto Fino o Tinta del País. **Antigüedad de las cepas:** de 45 a 60 años de edad.

Tipo de Cultivo/Nº de cepas/ha: Secano, Sistema de conducción en vaso, 1.200 cepas/ha. **Orientación del viñedo:** Norte - Sur

Suelo (composición): Suelo franco arcilloso sobre roca caliza y cascajo en superficie **Clima en general:** Inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

Clasificación oficial de la añada: Excelente

Fecha y tipo de vendimia: 6 al 13 de Octubre, manual. **Rendimiento:** 20 Hlts/Ha.

Vinificación: Recepción de uva en cajas, despalillado y triturado por rodillo de caucho, fermentación alcohólica a baja temperatura en tanques pequeños de acero inoxidable, control constante de temperaturas y remontados. Clarificación natural con albúmina alimentaria y sin filtración se embotella.

Crianza del vino: 18 meses en roble francés nuevo. **Grado alcohólico:** 14,39 % Vol.

Fecha de embotellado: Septiembre 2012 **Venta a partir de:** Diciembre / 2012 **Periodo de consumo:** En los siguientes 4 años evolucionará satisfactoriamente.

Nota de Cata: Color rojo picota de capa media alta y lágrima fácil.

Nariz intensa, cálida y limpia, con finas notas tostadas y balsámicas de roble francés, toques de vainilla, clavo y cedro, registros de bollería y panadería recién hecha unidos a fruta roja fresca de fondo.

Entrada en boca suave, voluminosa y cálida, taninos algo marcados pero no agresivos que el tiempo suavizará, acidez equilibrada, fresca, y paso final de boca largo, con recuerdos tostados de maderas nobles.

Por su sistema de elaboración particular, sin filtración del mismo, es posible la presencia de sedimentos en la botella, se aconseja decantar.



Muntra
Bodegas

20
09
Crianza

Protected Designation of Origin: Ribera Del Duero (Sta. Cruz De La Salceda). **Vintage:** 2009 **Category:** Crianza

Grape varieties: 100 % Tinto Fino or Tinta del Pais. **Age of vines:** 45 to 60 year-old

Type of cultivation / Number of vines per hectare: Dry, Goblet vine training system / 1,200 vines per hectare. **Orientation of vineyard:** North - South

Soil composition: Clay loam soil on limestone rock with surface pebbles. **General climate:** Cold winters. Hot, dry summers

Official classification of the vintage: Excellent

Grape harvest date and type: 6 - 13 October. Manual. **Yield:** 20 hectolitres per hectare

Vinification: Harvested grapes are received at the winery in boxes. They are destemmed and pressed using rubber rollers, with alcoholic fermentation at low temperatures in small stainless steel vats and with constant temperature and overpumping control.

Natural clarification using albumin, wine bottled without filtering

Ageing process: 18 months in new French oak casks. **Alcoholic strength:** 14.39 % by volume

Date of bottling: September 2012 **On sale from:** December 2012 **Peak drinking period:** For the next four years the wine will continue to age favourably.

Tasting notes: A cherry red wine with medium-high intensity and fast legs. It has an intense, warm and clean nose, with subtle toasted and balsamic French oak notes, hints of vanilla, cloves and cedar wood, suggestions of freshly baked bread and cakes with background notes that evoke fresh red fruits. The wine has a smooth, full, warm entry into the mouth, quite marked tannins which are nonetheless never aggressive and which will mellow over time, balanced acidity, lively with a long finish that has nuances of toasted aromas and fine woods.

Due to its characteristic production method with no filtration, there may be some sediment in the bottle. Decanting is recommended.

c/ta. de Castillejo s/n. 09471. Santa Cruz de la Salceda (Burgos)
tel. + 34 947 10 76 30 // (mobile) 678 79 65 14 - info@muntra.es - bodegasmuntra.com

