



VIÑEDOS
ALONSO DEL YERRO

ALONSO del YERRO

2013

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: : Tempranillo (Tinta del país) 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero

GRADUACIÓN: 14,5°

PRODUCCIÓN: 50.000 botellas de 75 cl.

500 Magnum

FECHA EMBOTELLADO: JULIO 2015

Para más información: www.alonsodelyerro.es



El “Terroir”: Gran diversidad de suelos situados a más de 800m de altitud, todos muy calcáreos, desde la típica arcilla roja de Ribera a las arenas con gravas; de ahí procede la tipicidad y complejidad de Alonso del Yerro.

La Añada 2013 : Una primavera y comienzos de verano muy frescos causaron un retraso en el ciclo vegetativo de la viña marcando definitivamente el carácter frío de la añada. Sin embargo, el bajo rendimiento y los cuidados especiales del viñedo nos han permitido esperar a obtener la madurez deseada. Un año muy delicado en el que más que nunca, los buenos terruños son los que han tenido la última palabra.

La Vendimia del 19 al 30 de octubre:

Una vendimia entrecortada, con tiempo muy inestable y con una presión inhabitual a causa de la botritis. La precisión y la toma de decisiones fueron determinantes y muy necesarias.

La Elaboración: Lenta y suave para extraer los mejores taninos que nos ofrece la sutil uva de 2013. *Pigeages*, maceraciones largas (entre 21 y 26 días), crianza de unos 12 meses en roble francés (con un 15% de madera nueva) diseñan un Alonso del Yerro con gran personalidad.

Cata: Esta añada se caracteriza por un magnífico equilibrio y una buena acidez, con gran variedad de aromas de fruta fresca. Boca golosa, con notas de regaliz y muchas especias. Taninos sedosos y larga persistencia en boca.

WA: 93/100

