



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

### Añada 2013

Conde de San Cristóbal es un vino producido exclusivamente con uvas del Pago de Valdestremero, con cepas de entre 15 y 35 años de edad.

Limpio, brillante, vivo. Este vino destaca por su gran intensidad en nariz, profunda y persistente. Es fresco, alegre, con mucha fruta. Redondo en boca, es un vino sabroso y aterciopelado, equilibrado, con muy buena acidez e integración de maderas.

## HISTORIA/ANÉCDOTAS

La finca alcanza 80 hectáreas en propiedad con un extenso viñedo que desciende a lo largo del valle y que cuidamos como un jardín. El viñedo, con más de 35 años de edad, se divide en catorce parcelas que rodean la bodega y está compuesto por siete distintos tipos de suelos, plantado a diferentes alturas. Este enclave único nos aporta temperaturas más frescas durante los calurosos meses de verano en esta región.

## PUNTOS CLAVE

- Variedades de uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.
- Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, ruso y americano.
- Numerosos premios:
  - Premium Select Wine Challenge Prowine 2015 – 3 estrellas
  - Concurso Mundial de Bruselas 2015 – Medalla de Plata
  - Decanter 2015 – Medalla de Bronce
  - IWC 2015 - Recomendado

## RECOMENDACIONES

**PÚBLICO OBJETIVO:** Generación X. Consumidores urbanos de 36 a 55 años, profesionales, detallistas. Se dejan recomendar por sumilleres y tiendas especializadas. Ven el vino como un componente social y lúdico.

**AMBIENTE DE CONSUMO:** Restaurantes Trendy & Imagen. Restaurantes Clásicos. Licorerías Delicatessen & Imagen.

**BANDA DE PRECIO:** Estándar-Premium.

¿QUIERES SABER MÁS?

ELABORACIÓN >

MODO DE CONSUMO >



## ELABORACIÓN

### Descripción de la Añada:

Tras varios años cambiantes, la normalidad volvió a la Ribera del Duero con la cosecha 2013, tomando a medias de temperatura y pluviometría de antes de la última década. La primavera fue bastante lluviosa y fría, retrasando la brotación, y con un verano seco pero no excesivamente cálido. En líneas generales fue una cosecha difícil, marcada por dos vendimias muy diferenciadas, la anterior y la posterior a las lluvias. Gracias al trabajo bien realizado en viñedo, obtuvimos como recompensa una uva de muy alta calidad.



### Elaboración:

La uva es descargada en tolva de cinta, pasando por mesas de selección y despalillado a bajas revoluciones. En depósitos de 22.500 kg de capacidad, se realiza inicialmente una maceración en frío a 8°C durante un periodo de 3 a 5 días. El proceso continua con la fermentación alcohólica a temperaturas controladas de 20 a 24°C durante 9 a 12 días. Finalmente, el vino se somete a una maceración con las pastas de 15 a 20 días. Durante la vendimia, el tiempo transcurrido desde el corte de racimo a la recepción de uvas es de 30-40 minutos, así evitamos oxidaciones y fermentaciones espontaneas.

### Envejecimiento:

Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, ruso (Caúcaso) y americano, de diferentes tonelerías, con tostados ligeros y medios.

¿QUIERES SABER MÁS?

FICHA DE PRODUCTO >

MODO DE CONSUMO >



## MODO DE CONSUMO

Servir a una temperatura entre 15°C y 16°C.  
Recomendamos su decantación antes de servir.

### Maridaje:

Lechazo asado al romero, chuleillas de cordero a la brasa o ración de Jamón Ibérico Reserva de Bellota.



¿QUIERES SABER MÁS?

FICHA DE PRODUCTO >

ELABORACIÓN >