



Dos Mundos

2018

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DOS MUNDOS DE MILÉNICO PROCEDE DE UNA SELECCIÓN DE VIÑEDOS DE NUESTRA FAMILIA EN LOS BORDES DEL RÍO DUERO EN LAS EMPINADAS LADERAS QUE ENMARCAN EL VALLE, EN PENDIENTES ORIENTADAS AL SUR, A MITAD DE CAMINO ENTRE EL VALLE Y LOS PÁRAMOS.

Los viñedos de Dos Mundos se encuentran entre 800 y 900 metros de altitud. Los suelos son una mezcla muy heterogénea de las calizas arrastradas de los páramos, de la arcilla típica del valle y de la arena procedente de la erosión de la ladera. Son suelos pobres, ideales para el viñedo, que de forma natural permiten conseguir producciones escasas pero concentradas de vinos expresivos y longevos. El vino es un reflejo fiel de la tierra, su altitud y las condiciones extremas en las que se desarrolla el viñedo. La viña se desarrolló sin irrigación, lo que obligó a las raíces a profundizar en el terreno

ESPECIFICACIONES

DENOMINACIÓN	DO Ribera del Duero (Castilla y León- España)
CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA	La añada del 2018 se caracterizó por un invierno con elevadas precipitaciones, lo cual benefició a un viñedo algo debilitado por las heladas y escasez de lluvias del 2017. El ciclo del viñedo se desarrolló sin períodos con riesgo de heladas. El verano fue seco y tardío y la maduración se desarrolló en condiciones óptimas. La vendimia se inició a finales de septiembre y debido a la escasez de lluvias la uva fue entrando regularmente en la bodega con una excelente calidad.
ALTITUD/SUELOS	800 - 850 metros / Mezcla de suelos calizos, arcilloso y arenoso.
VARIEDAD	100% Tempranillo- Tinto Fino (diversos clones y patrones)
EDAD DE VIÑA	Viñedos plantados por la familia en los 90's, con más de 20 años
LOCALIZACIÓN	San Martín de Rubiales, (Burgos), [41.64 °Norte, 4° Oeste]
VITICULTURA	Certificación orgánica desde 2015, agricultura de secano, 4000 kg/ha
VENDIMIA	Manual en primera semana de octubre de 2018 en cajas de 15 kgs
CRIANZA	12 meses en bodega de roble francés de 255 litros, usadas 1 y 2 años
EMBOTELLADO	Embotellado en junio de 2020
ANÁLISIS	Alcohol 14,5% - pH 3,82 - Acidez total 4,55 gr/l



COMENTARIOS

VINIFICACIÓN	La vendimia es a mano y realizamos dos selecciones de uva, una en la vid y otra en la bodega. A la llegada a la bodega, enfriamos la uva a 5° y de esta forma realizamos una maceración en frío durante una semana, lo que permite obtener aromas en fase líquida. La fermentación alcohólica comienza con levaduras autóctonas a 15°C y la fermentación maloláctica se desarrolla manteniendo la temperatura de la bodega a 20°C.
NOTAS DE CATA	Color. Púrpura oscuro. Nariz. Ofrece aromas de fruta negra madura, junto con toques de regaliz, especias y tabaco, como corresponde a la variedad Tempranillo. Boca. Ofrece buena intensidad de fruta y una gran frescura. Combina buena estructura tánica, intensidad y elegancia.

REFERENCIAS	93 IWC, Silver (International Wine Challenge 2021) 92 Hotellerie Gastronomie, (Switzerland, 2021) 90 Fine Magazine (Germany, 2021)
-------------	--