

CONDE DE SAN CRISTÓBAL 2016

D.O. Ribera del Duero

Añada 2016

Variedades 100% Tinta Fina

Crianza 12 a 14 meses en bodega de roble francés

Alcohol 14,5%

Notas de Cata Aroma concentrado, profundo y complejo, con base de fruta fresca y toques minerales. En boca es fresco y potente, sabroso, graso, expresivo y con un paso de boca redondo y largo. Un vino equilibrado. Muy fino, sin perder la nobleza del terruño de nuestro viñedo.

Temperatura de consumo 15-16°C y recomendamos su decantación antes de servir

Maridaje Queso curado de oveja, asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla y embutidos.



DATOS TÉCNICOS

Descripción de la añada La cosecha 2016 estuvo marcada por un invierno muy lluvioso, con pocas heladas, con temperaturas suaves y por encima de la media. El verano fue muy cálido y seco, llegando a una máxima de 38,5°C y provocando una parada en el viñedo y un retraso en la maduración de la uva. Esto nos obligó a hacer un minucioso trabajo en el viñedo ya que dentro de una misma parcela había maduraciones diferentes. No obstante, la uva presentó unas condiciones sanitarias impecables, garantizando una excelente calidad para vinos de guarda.

Elaboración La uva es vendimiada a mano y descargada en tolva de cinta, pasando por mesa de selección y despallado a bajas revoluciones. En depósitos de 21.000 kg de capacidad, se realiza una maceración en frío durante un 3-5 días. El proceso continúa 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 7 a 10 días.

Enólogo Jorge Peique / **Consultor** Xavier Ausás

Fecha vendimia 27 de Septiembre al 19 de Octubre 2016

Viñedo. La distancia entre el viñedo y la bodega es de 2 km máximo. Nuestros viñedos se extienden en parcelas con altitud entre 780 - 900 metros, con 7 tipos diferentes de suelos. La edad de las cepas varía entre 15 y 35 años.

Embotellado Mayo 2019

Producción 310.000 botellas (750 ml) y 8.000 Magnum (1.500 ml)

Acidez Total 4,65 g/l tartárico

pH 3,69

Azúcar Residual 2,1 gr/l

Corcho Natural Extraflor de 49x24

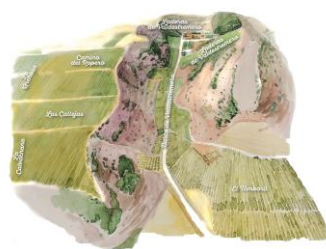
GUÍA PEÑIN 2020
92 puntos

TIMATKIN MW
2019 Ribera del Duero Top Wines
90 puntos

GUÍA VIVIR EL VINO 2020
93 puntos

GUÍA VINOS ABC 2020
92 puntos

MUNDUS VINI PRIMAVERA 2020
ORO



CONDE DE SAN CRISTÓBAL
(BODEGAS Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS)
Ctra. De Valladolid-Soria km. 303. 47300 Peñafiel (Valladolid)

www.marquesdevargas.com