

NOTAS DE CATA



Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal
 Crta. Valladolid a Soria, Km. 303, 47300 Peñafiel, Valladolid
 info@marquesdevargas.com | Tel. 983 87 80 55

www.marquesdevargas.com

"Vinos Nobles de Ribera del Duero"

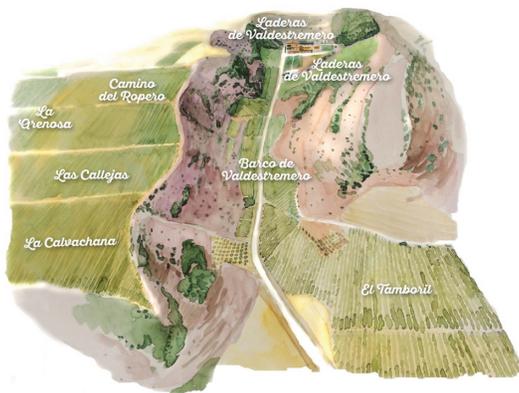
CONDE DE SAN CRISTÓBAL 2021

"Vinos Nobles de Ribera del Duero"

Coupage	Tinto Fino
Fecha de de vendimia	Del 5 al 21 de octubre de 2021
Crianza	12/14 meses en barrica de roble francés
Fecha de embotellado	junio 2023
Nombre del viñedo	Pago de Valdestremero
Superficie	80 hectáreas
Edad media viñedo	30-35 años
Calificación	Crianza
Suelos	Es un vino de finca que engloba las 46 sub-parcelas de la propiedad en la que se distinguen 9 tipos de suelos. Éstos se caracterizan principalmente por tener un perfil arcilloso – calcáreo, pero también se diferencian suelos arenosos, suelos calizos de diferentes texturas, suelos de grava y de aluvión de río.
Producción	280.000 botellas de 0,75 L. / 6.000 botellas 1,5 L
Enólogo	Jorge Peique
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS CSC 2021

Alcohol	14,50 %
pH	3,97
AT	4,57 gr/l



VENDIMIA 2021

En la Denominación de Origen Ribera del Duero, la cosecha del año 2021 se distinguió por su gran calidad, siendo calificada como "Excelente" por el Consejo Regulador.

En Conde de San Cristóbal, el invierno y la primavera se caracterizaron por temperaturas más frescas de lo común, especialmente en el mes de enero. Tras la intensa nevada ocasionada por la tormenta Filomena, las temperaturas mínimas alcanzaron los 10°C/15°C, lo que contribuyó a retrasar la brotación en aproximadamente 30 días. Este fenómeno evitó los riesgos de heladas primaverales y propició la aparición de brotes el 6 de abril. Los meses invernales y primaverales fueron generosos en lluvias, fortaleciendo nuestras reservas hídricas. El verano se caracterizó por su aridez, con temperaturas más moderadas de lo habitual y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, lo que resultó en una maduración heterogénea en nuestros viñedos. Los 53,5 litros de lluvia registrados en septiembre contribuyeron a mitigar la sequía estival y homogeneizaron la maduración de las uvas.

Los vinos obtenidos destacaron por su expresividad cromática, un equilibrio excepcional entre alcohol, acidez y taninos, y un destacado potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

La uva es seleccionada en el propio viñedo y recogida a mano en cajas de 12 kilos. Tras pasar por la mesa de selección, los racimos son despalillados a bajas revoluciones para posteriormente entrar a los depósitos por gravedad. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 20° y 24°C durante 9 a 12 días. Una vez terminada la fermentación, el vino se somete a una maceración con las pastas durante 7 a 10 días.

NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

Conde de San Cristóbal representa la singularidad de todas las parcelas del Pago de Valdestremero. La añada 2021 destaca por su intensidad cromática, su expresión, fresca y acidez "muy equilibrada", pero también por su gran capacidad de envejecimiento. Se muestra profundo y complejo, con base de fruta fresca muy expresiva y toques minerales. Un vino equilibrado, de elegante potencia en todas las fases, con mucha personalidad.