CONDE DE SAN CRISTÓBAL
RESERVA ESPECIAL2018

"Vinos Nobles de Ribera del Duero"

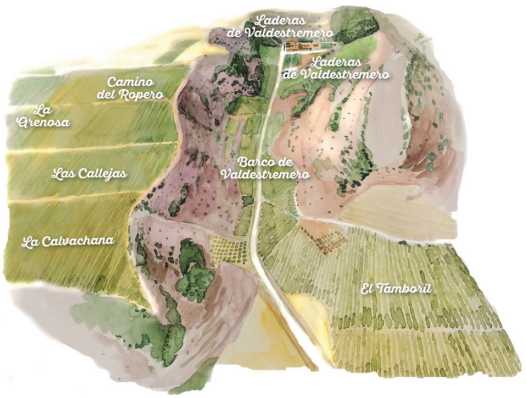
Coupage	Tinto Fino
Fecha de de vendimia	12 de octubre 2018
Crianza	18 meses en barrica nueva de roble francés
Fecha de embotellado	junio 2020

Nombre del viñedo	"Las Callejas"
Superficie	5 hectáreas
Edad media viñedo	35 años
Calificación	Reserva
Suelos	Vino de parcela a partir de una selección minuciosa de uvas del área más alta del Pago, en el páramo (900 m). Este suelo se caracteriza por tener un perfil arcilloso – calcáreo.

Producción	12.976 bot 0,75 y 300 Magnums
Enólogo	Jorge Peique
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS CSC RESERVA ESPECIAL 2018

Alcohol	14,5 %
pH	3,70
AT	4,80 gr/l.



Vendimia 2018

La añada 2018 se caracterizó por la abundancia de lluvias durante el otoño, el invierno y el verano y por unas temperaturas medias inferiores a las de la añada anterior. Esto provocó un retraso en la brotación, pero favoreció la recuperación de la cepas afectadas por las severas heladas de 2017.

El verano fue anormalmente seco, lo que eliminó la presión de enfermedades fúngicas y aumentó ligeramente el estrés hídrico de las plantas, que no obstante, aguantaron bien por la reservas de agua generadas en el subsuelo durante los meses precedentes.

La maduración fue muy desigual y escalonada, poniendo en valor más que nunca el trabajo manual de viticultura durante el verano. La poda en verde, el deshojado y desnietado y la supresión de racimos fueron la clave para obtener una cosecha sana y de calidad.

Elaboración

La uva es seleccionada en el propio viñedo y recogida manualmente 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 tinas de madera de roble francés a una temperatura controlada de entre 20° y 24°C durante 9 a 12 días. Una vez terminada la primera fermentación, la malolácttica se realiza directamente en barrica nueva de roble francés

Nuestras primeras impresiones

De color cereza intenso con ribete granate. Conde de San Cristóbal Reserva Especial tiene un 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.