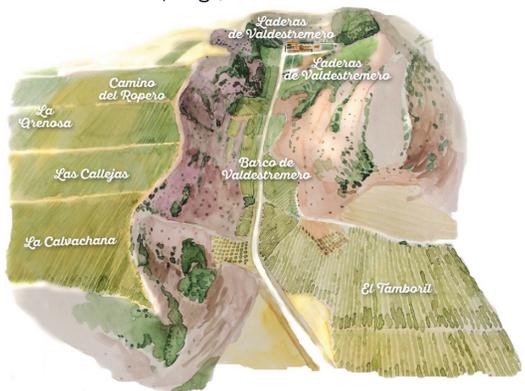


CONDE DE SAN CRISTÓBAL 2019

"Vinos Nobles de Ribera del Duero"

Coupage	Tinto Fino
Fecha de vendimia	Del 29 septiembre al 8 de octubre 2019
Crianza	12/14 meses en barrica de roble francés
Fecha de embotellado	junio 2021
Nombre del viñedo	Pago de Valdestremero
Superficie	80 hectáreas
Edad media viñedo	30 años
Calificación	Genérico
Suelos	Es un vino de finca que engloba las 14 parcelas de la propiedad en la que se distinguen 7 tipos de suelo. Éstos se caracterizan principalmente por tener un perfil arcilloso – calcáreo, pero también se diferencian suelos arenosos, suelos calcáreos y aluvión de río.
Producción	255.290 (750 ml), 4.775 Magnum, 40 botellones 3 L y 20 botellones de 5 L
Enólogo	Jorge Peique
Asesor enólogo	Xavier Ausás
ANÁLISIS CSC 2019	
Alcohol	14,50 %
pH	3,76
AT	4,65 gr/l.



VENDIMIA 2019

La añada 2019 se caracterizó por condiciones climáticas extremas y adversas. Durante el otoño, el invierno y la primavera, las temperaturas se mantuvieron por encima de la media, mientras que las precipitaciones fueron inusualmente bajas.

La primavera llegó temprano y provocó una brotación prematura, lo que prolongó significativamente la temporada de crecimiento.

El verano fue muy seco y cálido, con olas de calor que amenazaron al viñedo. Esto, junto con la escasez de precipitaciones durante toda la temporada de cultivo, dio como resultado una reducción del rendimiento del 20%.

A pesar de todas estas adversidades, gracias al trabajo profundo en la viña para compensar las complicadas condiciones climáticas, las cepas resistieron. Además, las ansiadas lluvias tardías del verano provocaron que los racimos prosperaran llegando a la época de cosecha en perfectas condiciones de sanidad y madurez.

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 20º y 24ºC 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. Un vino de elegante potencia en todas las fases, con mucha personalidad. Destaca por su gran intensidad en nariz, su frescor y su redondez en boca. Se muestra profundo y complejo, con base de fruta fresca y toques minerales. Un vino equilibrado que expresa fielmente la tipicidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero.