



la fleur
VIVALTUS

2016 - Primera añada

Los meses de invierno fueron secos y amables hasta que en febrero comenzó el frío con heladas y las primeras nevadas. La primavera transcurrió con buenas lluvias pero con bajas temperaturas, lo que atrasó la brotación de la vid hasta mediados de abril. El verano seco y fresco, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche (de 35° a 5°C en algunas parcelas); conllevó el retraso de la maduración. Aun así, las condiciones climáticas de septiembre y octubre fueron óptimas y permitieron a los viticultores recoger la uva en el momento perfecto. La vendimia comenzó el 29 de septiembre.

VIÑEDOS

FUENTENEbro:

- Arcilla roja abundante con presencia de granito descompuesto.
- Altitud: entre 900 y 1000 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 80 y 100 años.
- Uva equilibrada, con buena acidez natural y una elegancia descomunal.



LA AGUILERA:

- Suelos arenosos y calcáreos-arcillosos rodeados de bosques de pinos y sotobosque.
- Altitud: 840 - 870 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 70 y 90 años.
- Uvas que aportan elegancia, frescura y mucha expresión de fruta.

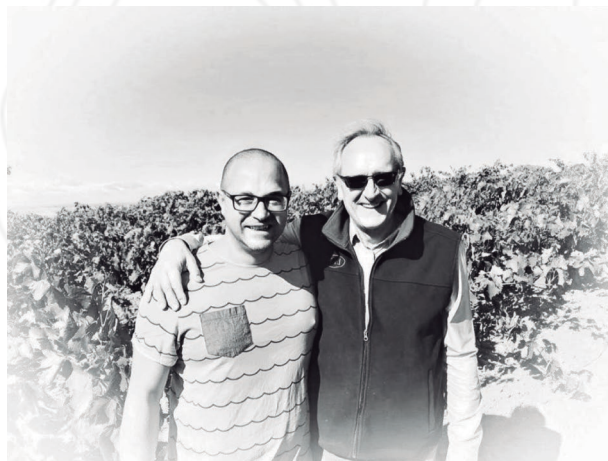
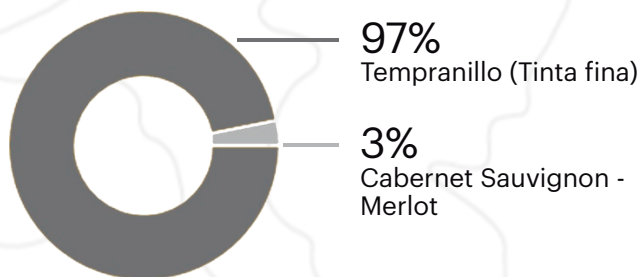


OTRAS PARCELAS: Gumiel de Izán, Anguix, Moradillo de Roa, Peñafiel y Curiel de Duero.

Manejo SOSTENIBLE.



ENSAMBLAJE



VINIFICACIÓN

Vinificación individual de las parcelas empleando la GRAVEDAD en todo el proceso.

Selección manual en el viñedo y selector óptico en bodega

Fermentación con levaduras indígenas y con la MÍNIMA INTERVENCIÓN.

PERFIL

La colaboración del enólogo MONTXO MARTÍNEZ con el reconocido enólogo francés JEAN-CLAUDE BERROUET se refleja en esta nueva visión de la Ribera del Duero.

Vino moderno, lleno de TONOS FRESCOS Y SABORES PUROS. Madera neutra que permite descubrir el auténtico carácter de su origen.

ENVEJECIMIENTO

11 MESES en barricas de roble francés de grano extra-fino.

20% barricas nuevas.

10% envejecido en depósitos ovoides.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino fresco, elegante, tenso. El 10% del vino se ha criado en depósitos ovoides de polímero; lo que aporta al assemblage final aromas de frutos rojos y florales, perfumados y elegantes, con una boca viva, concentrada, con matices frescos y sabores puros.

Es un vino moderno, procedente de viñedos de altura, de clima continental, con un balance final asombroso.



ANALÍTICA

Alcohol: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,98 gr/l.

Azúcar residual: 1,6 gr/l.

PH: 3,68

LA FLEUR VIVALTUS 2016

94 pts.

GUÍAPEÑÍN

94 pts.

Tim
Atkin

96 pts. Jane Anson

93 pts.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

17 pts.

Jancis Robinson

VA