



Viña Pilar

Datos de la añada 2014

Climatológicamente la añada 2014 puede considerarse como típica en Ribera del Duero. La pluviometría total fue de 440l/m² de los cuales 400l cayeron entre noviembre de 2013 y julio de 2014, lo cual indica que la viña tuvo buenas reservas hídricas durante los meses secos del verano. En cuanto a temperaturas se caracteriza por ausencia de heladas primaverales y un inicio de verano caluroso y seco con fuertes contrastes día-noche en septiembre, mes clave para la maduración y acumulación de compuestos fenólicos en la piel de la uva. El ciclo del viñedo se adelanta con respecto a 2013 y la vendimia comienza el 27 de septiembre con la uva blanca y finaliza el 6 de octubre con la uva tinta. Excelente maduración de la uva, muy equilibrada en aromas, acidez y azúcar y estado sanitario óptimo

Datos Técnicos

Viñedos propiedad de la familia Callejo. 100% Tempranillo. Suelos Franco arcilloso.

Alcohol: 14% . Acidez Total (tartárico): 6g/l . Anhídrido Sulfuroso Total: 60mg/l Azúcares residuales: 1,9g/l . pH: 3,35

Contiene Sulfitos

Elaboración

Maceración en frío del mosto de tempranillo durante 24 horas. Sangrado por gravedad y fermentación en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Trasiago a barricas de 225l al final de fermentación y maduración sobre lías durante 60 días, antes del embotellado.

Cata

Color rosa frambuesa intenso con ribete azulado. Nariz de gran intensidad a fruta roja, floral, caramelo rojo, guindas. En boca tiene entrada fresca, con gran amplitud, sedoso y marcado carácter frutal y varietal en el postgusto. Largo y persistente