

FINCA EL RIBAZO 2018

SELECCIÓN TERRUÑO

Identidad del viñedo y del vino:

El Ribazo es un viñedo de 11 hectáreas, propiedad de la familia, localizado al Oeste y muy cerca del casco urbano de Villabuena. Consta de varias parcelas colindantes, plantadas con distintas variedades. Para este vino se utiliza exclusivamente una parcela de 5,05 Has de Tempranillo plantado en 1985, sobre suelos arcillo-calcáreos. La composición del terreno, su orientación y la edad del viñedo, le dan un carácter diferenciado y lo hacen óptimo para conseguir cosechas de gran calidad.

Finca El Ribazo 2018 es un vino de parcela que nace con la vocación de mostrar la autenticidad del origen y la personalidad única de la viña. Un vino de marcada identidad que conserva el estilo de un Tempranillo típico de Villabuena, que refleja el carácter del suelo, la edad del viñedo y la influencia del tiempo, dando lugar a un vino fresco y elegante a la par que complejo, equilibrado y de gran capacidad de guarda.

Elaboración y crianza:

La fermentación tiene lugar en pequeños depósitos con control de temperatura, seguida de maceraciones controladas que permiten una extracción equilibrada, para preservar la expresión frutal del viñedo y la finura del vino.

Posteriormente, el vino es envejecido en fudres de 5.000 litros y en barricas de roble americano y francés, donde se afina lentamente y gana complejidad, estructura y armonía. Tras la crianza en madera, completa su evolución con un afinado prolongado en botella desde enero 2023.

Cata:

- **VISTA:** Color rojo cereza medio con poca evolución.
- **NARIZ:** Compleja y expresiva. Sin mover la copa aparecen matices que recuerdan al regaliz, cerezas y fondos lácticos persistentes. Al mover la copa, se aprecian con intensidad matices a arándanos, grosellas y fondos de jengibre, con recuerdos torrefactos a tofe y vainilla y ligeros tonos a especias.
- **BOCA:** Entrada amplia y envolvente, con un paso de boca equilibrado y estructurado. En el paso de boca aparecen taninos jugosos con recuerdos a tofe, casis, cerezas. Un final largo, elegante y persistente, que refleja la personalidad del terruño.

Maridaje y servicio

- **Temperatura de servicio:** 16–18 °C
- **Maridaje recomendado:** Pastas, arroces, carnes rojas, caza menor, guisos de larga cocción.
- **Potencial de guarda:** Excelente capacidad de evolución en botella: 8-12 años.

