



Crianza 2019



www.barcolasculebras.com



Tradición Familiar

Barco las Culebras es una bodega familiar que pertenece a la Denominación de Origen Ribera del Duero y elabora sus vinos con la uva autóctona Tempranillo 100%.

Su creador, Víctor Alonso, es además el gerente/propietario de la bodega que cuenta con 20 hectáreas de viñedos propios. Nuestras viñas se encuentran a una altitud de 900 metros en el páramo de Pesquera de Duero, provincia de Valladolid, cuna de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Los Viñedos

Nuestros viñedos ubicados en el pago de FINCA LLANO SANTIAGO son la garantía para la regularidad y la personalidad propia. Su ubicación y orientación evitan problemas fitosanitarios en nuestras parcelas, ofreciendo una uva de calidad.

La variedad es la "Tinta del País" - Tempranillo".

El terreno sobre el que se asientan las viñas presenta una combinación de suelos calcáreos y arcillosos que proporcionan a los vinos una sobresaliente complejidad.

Los Vinos

Nuestros vinos se presentan como vinos de autor debido principalmente a la calidad de nuestro Tempranillo y a la limitación en cuanto a producción de refiere.

La uva se vendimia de forma mecánica en el momento óptimo de maduración y la calidad de nuestras uvas proviene del mismo pago. Para elaborar nuestros vinos de crianza utilizamos barricas francesas (70%) y americanas (30%).

Después de todo este delicado proceso, tenemos ante nosotros el vino Barco las Culebras. El objetivo de Barco las Culebras es crear un vino único de alta calidad, a base de ilusión y esfuerzo.

La principal característica de nuestros vinos es que son vinos fáciles de beber, con entrada suave en boca, bien equilibrados y con un moderado grado de acidez. Desprenden muy buenos aromas a frutas rojas y tropicales.

Crianza 2019

Ficha del Vino

Composición varietal	100% Tempranillo
Origen	Finca Llano de Santiago
Altura	900 m.
Edad del viñedo	28 años
Suelo	Calcáreo-arcilloso
Vendimia	A máquina
Elaboración	Fermentación a 24° C
Crianza en barrica	51 meses en barrica
Barricas	Nuevas. 70% roble francés y 30% roble americano
Crianza en botella	Desde Mayo de 2024
Producción	2.500 botellas de 0,75 l. y 350 magnum de 1,5 l.
Formato de envasado	0,75 l. y Magnum 1,5 l.
Ficha de cata	Intenso color rojo violáceo, con brillos nazarenos, limpio y brillante. Complejo, amplio y elegante en boca. Equilibrio de fruta roja y fresca de la uva, con los torrefactos y tostados de la barrica. En boca es voluminoso y redondo, con una ligera astringencia final y gran persistencia.
Premios	Medalla de Plata Premios TOPWINE 96 puntos Concurso Vino Sub 30

