



*Crianza 2018*



[www.barcolasculebras.com](http://www.barcolasculebras.com)



## Tradición Familiar

## Los Viñedos

## Los Vinos

## Crianza 2018

## Ficha del Vino



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 calificada Ribera del Duero.

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.

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

La uva se vendimia de forma manual 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.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Composición varietal</b> | 100% Tempranillo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Origen</b>               | Finca Llano de Santiago                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Altura</b>               | 900 m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Edad del viñedo</b>      | 26 años                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Suelo</b>                | Calcáreo-arcilloso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Vendimia</b>             | A mano y posterior mesa de selección                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Elaboración</b>          | Fermentación a 28º C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Crianza en bodega</b>    | 18 meses en bodega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Barricas</b>             | Nuevas. 70% roble francés y 30% roble americano                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Embotellado</b>          | Septiembre 2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Producción</b>           | 1.500 botellas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Formatos de envasado</b> | 0,75 l. y Magnum 1,5 l.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ficha de cata</b>        | Intenso color rojo granate con matices violáceos. Capa gruesa limpia y brillante. Nariz amplia, intensa y elegante, dominada por la bodega. Combinación de aromas tostados y torrefactos, junto con ligeras notas frutales. Tiene entrada potente e intensa en boca, con gran volumen. Es goloso y con cierta astringencia que le dan gran persistencia. |
| <b>Premios</b>              | Gran Oro TopWine 2021<br>92 puntos Concurso Vino Sub 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |