

El Origen 2019

Hemos seleccionado viñedos muy viejos y singulares de la provincia de Valladolid para crear un vino cristalino y complejo. El Origen pretende aunar la elegancia sobria de nuestra tierra.



Variedades

Las variedades son 95% Tempranillo; 5% Garnacha.

Las uvas de Tempranillo proceden de viñedos localizados en los municipios de Mucientes y Pedrosa del Rey.

Las uvas de Garnacha proceden del mismo viñedo que la Tempranillo de Pedrosa del Rey.



Mucientes

Suelos. Arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas.

Año de plantación. 1924

Rendimiento. 2200 kg/ha



Pedrosa del Rey

Suelos. Sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado.

Año de plantación. 1945

Rendimiento. 2800 kg/ha



Elaboración

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Tras el descubado, la maloláctica y posterior crianza del vino durante 15 meses se desarrollarán en barricas de roble de 228 y 500 litros.

Cata

Color cereza con borde granate. Intenso aroma de fruta negra, arándanos, grano de café, cacao y especias dulces, aroma de monte bajo con fondo mineral. En boca es jugoso, estructurado y largo. Se muestra muy frutal, con un persistente final especiado, muy elegante.

Número de botellas:

2.520 botellas y 30 Magnums

Fecha de embotellado: 18 diciembre 2020

Grado alcohólico: 14.5%



Prieto Pariente