

## FINCA VILLACRECES 2016

### FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).  
 Propietario: Grupo Artevino.  
 Dirección: Lalo Antón.  
 Enología: Lluís Laso.  
 Viticultura: Javier Vicente.  
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2016**  
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

**Viñedo:** **Procedente de una selección de las parcelas con rendimientos más bajos de la finca de 64 has. ubicada en Quintanilla de Onésimo. Entorno a 1980.**

**Año de plantación:**

**Rendimientos:** 3.500 kg./ha.

**Superficie del viñedo:** 64 hectáreas (total de la finca)

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.

Densidad de plantación: 2.200 plantas/hectárea.

Región: D.O. Ribera del Duero - Valladolid

Suelos: Grava con arena, y alguna zona arcillosa.

Orografía: Llana.

Orientación: Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Continental con ligera influencia atlántica.

Pluviométrica: 350-400 mm.

Temperatura media: 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

Viticultura: Ecológica.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.

Irrigación: : Cualitativa.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Finales de septiembre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En tina de madera y bodega de roble francés.

Crianza: 14 meses.

Tipo de barrica: 100% Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud).

Edad de las barricas: Nuevas.

Clarificación: No

Estabilización por frío: No.

Filtración: Previa al embotellado por membrana.

**Variedades:** 86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.

**Alcohol:** 14 %

**Acidez total:** 5,50 g/l.

**PH:** 3,66

**Acidez Volátil:** 0,52 g/l.

Producción: 71.242 botellas de 75 cl y 535 botellas magnum.

Conservación: A 16°

**Notas de cata:** Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos que aporta el cabernet, completa su complejidad sus toques de tofe. En boca, entrada grasa y con volumen, largo y persistente. Sabroso con taninos maduros, recuerdos de regaliz, fruta negra y café.

