

OPIMIVS



Vino de autor

D.O.P Ribera del Duero Cosecha 2022

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas tuvieron lugar a finales del mes de noviembre, no siendo estas heladas de consideración hasta prácticamente el mes de diciembre. En todo caso, las condiciones climatológicas permitieron en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre.

Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, llevaron a que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y de esta forma el fruto llegase a la bodega con una maduración idónea y con un perfecto estado sanitario.



Variedad:

Tempranillo proveniente de la selección de uva de pagos viejos singulares, plantados en los años 1940, 1955, 1960 y 1970 en los municipios burgaleses de San Juan del Monte, Hontangas y Quintana del Pidio por encima de los 850 m de altitud.

Majuelos: Los suelos son principalmente franco-arcillosos con grandes guijarros en la capa superior



Crianza:

16 meses en barricas nuevas de roble francés, de las mejores tonelerías francesas (Cadus, Nadalie y Vicard).



Apariencia:

Vino de intenso color rubí, limpio y brillante.



En nariz:

Muestra un bouquet complejo de aromas afrutados bien integrados, como la fresa, la mora y la frambuesa, perfectamente ensamblados con los obtenidos en su intensa crianza -de dieciséis meses- como el cedro, vainilla, toffe, chocolate negro, pan tostado y tabaco.



En boca:

Encontramos un vino con cuerpo, con sabores primarios como cereza y ciruela y aromas de roble como vainilla, tostada, cedro y algunos matices minerales, integrados de forma impecable. Es un vino complejo pero de textura sedosa y taninos suaves, equilibrada acidez y con un sutil pero duradero post gusto final integrado de forma armónica y proporcionada.



Datos analíticos

Grado de alcohol:	13,7%
Vol. Acidez volátil:	0,67 gr/l
Acidez total:	5,3 gr/l
Azúcares reductores:	0,32 gr/l
Sulfuroso libre:	8 mg/l

Bodegas El Hacedor

+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com
www.bodegaselhacedor.com
Av. Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)



EL HACEDOR
B O D E G A S