



AUGUSTA ROBLE 16

INFORMACION DE LA BODEGA	Aunque en nuestra bodega siempre se han elaborado tintos, no eran apreciados por los consumidores de la zona, por lo que eran comercializados a gran escala para otras bodegas. En estas bodegas hacían el envejecimiento del vino y su posterior venta, surgiendo de aquí importantes y grandes marcas. Fue a finales de los años 90 cuando se experimento en el progreso de envejecimiento de nuestros tintos, descubriendo que con la PRIETO PICUDO podíamos elaborar tintos de gran prestigio. La cosecha del año 2000 dio nacimiento a nuestro primer tinto crianza AUGUSTA ROBLE.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Denominación de Origen de León
VITICULTURA Composición Varietal Sistema de conducción. Poda. Riego. Tipo de suelo.	100 % Prieto Picudo Viña vieja media de edad de 50 a 100 años, de porte rastrero, marco plantación irregular. En rastra, a vara larga con 5-8 yemas arqueada y clavada en el suelo, combinando con pulgares. No se riega. Franco arenoso, con canto rodado en superficie y fondo arcilloso a varios metros.
VINIFICACIÓN Fecha de la vendimia. Sistema de recolección. Transporte de las uvas. Recepción de la vendimia. Encubado. Temperatura de fermentación. Fermentación alcohólica. Remontados. Delastados. Fermentación Maloláctica.	24 de septiembre 2021 Vendimia manual. En caja de plástico 20 Kg. y remolque con lona. Estrujado con despalilladora Inox con puntas de caucho, bombeo a depósito. En depósito de hormigón revestido de resina epoxi. Control de fermentación a 25 ° C. 18 días con control diario de temperatura y densidad, viendo y corrigiendo lo necesario. Dos remontados diarios mañana y tarde de 30 minutos de duración. Dos durante el periodo de fermentación. Provocada por calor, con bacterias seleccionadas.
ANALITICAS Mosto a la recepción. Final de fermentación. Vino embotellado.	Densidad 1100 g/l .Baume13,10. Alcohol probable 13,90 % vol. Acidez total 6,5 Acidez tartárica. pH 3,48. Densidad 997g/l. Azúcar residual 2,2 g/l. Alcohol 14,00 % vol. Acidez total 3,60 g/l Sulfúrico. pH 3,53 A Volátil 0,51 g/l Ac Málico 2,6 g/L Alcohol 13,70% vol., Azúcar residual 1,54/l, pH 5. A Total 3,..52g/l, A Volátil 0,57 Sulfuroso 80 mg/l
ENOLOGIA Recepción de la uva. Fermentación Maloláctica Trasiegos. Clarificación. Filtración. Encubado en barrica. Saca de barrica Estabilización por frío. Fecha embotellado. Tipo de botella. Tipo de tapón. Tipo de cápsula.	Se recepcionó en óptimas condiciones, sana y vendimiada en el día. Siembra de bacterias seleccionadas, para asegurar el éxito de la fermentación. Se dieron tres trasiegos, en invierno, después de la clarificación y uno en primavera. Se clarifico con albumina de huevo, gelatina y bentonita. Se filtro por placas de celulosa. 19 de mayo 2010 se metió en barricas de 225 l de roble americano grano fino. 15 de Junio 2011, permaneciendo un año y un mes en barrica con trasiegos trimestrales No se realizo. Agosto 2011 Bordelesa modelo Prestigio color canela , 0,75 cl. Natural calidad 1ª 44 x 24,5 mm. 60 mm de estaño color cobre.
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:	El año 2021 presentó un invierno fue frío y húmedo, pero la primavera fenológica transcurrió con suelos relativamente húmedos y días soleados. En general las fases fenológicas de la vegetación comenzaron con retraso pero a mediados de abril ya se encontraban algo adelantadas, un verano muy caluroso y muy seco lo que favoreció para que el estado sanitario de la uva fuera óptimo y la maduración muy correcta, dando una vendimia muy sana, con buen grado y equilibrio en acidez. Durante la vinificación se dio máxima importancia a la calidad y respeto a la variedad, evitando la oxidación del mosto y preservando los aromas, vigilando y controlando diariamente todo el proceso de la fermentación, para llevar a cabo un producto de máxima calidad. Remontados diarios, con cata diaria del mosto para evitar taninos astringentes y secantes. La crianza en barrica se hizo larga porque el vino aguanta madera por su estructura y color, se combinándose distintas maderas para dar complejidad al vino.
NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO.	Color rojo nazareno, con ribetes azulados, lágrima intensa y coloreada. En nariz es intenso y fragante con notas a fruta roja y negra, con toques de mermelada y aparecen notas de vainilla, café torrefacto, coco, toffe, moka y lácteos. En boca es graso elegante y postgusto largo, amplio denso y a la vez muy equilibrado, con una perfecta integración de la madera. Final en boca es largo sedoso y agradable.