



PINEA nace del deseo de sus fundadores de elaborar uno de los mejores vinos del mundo. Su nombre se inspira en un hermoso y majestuoso árbol Pinus Pinea, probablemente el más viejo y alto de la región. PINEA es un vino de autor, elaborado con mimo y respeto a su origen. Un fiel reflejo del terruño y de la pasión de todos los que participan en su creación. Las uvas de PINEA proceden de viñas viejas, algunas de las cuales han crecido durante más de 90 años en terrenos franco-arcillosos a más de 900m de altitud.

La añada 2018 de nuestro buque insignia PINEA es un vino elegante y perfectamente equilibrado que muestra una notable complejidad en aromas que se han convertido en el sello distintivo de toda nuestra bodega. El fruto de la añada 2018 de PINEA procede de parcelas seleccionadas de nuestras 33 hectáreas en Ribera del Duero, que es un dechado de diversidad y un mosaico de siete parcelas con diferentes características de suelo, pendiente y exposición. Este terroir proporciona a nuestro equipo de vinificación una amplia selección de características frutales y, en última instancia, vinos con estructura, acidez, textura elegante y un sentido de origen. La fermentación primaria en barricas de roble de 500 litros fue seguida de una crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio. El resultado es un elegante conjunto de complejidad y aromas en el que la fruta desempeña un papel protagonista y una estructura tánica bellamente integrada.

VENDIMIA:

La añada 2018 se caracterizó por un clima casi perfecto. Denota una estructura y complejidad superiores a las del año anterior, probablemente debido a que las vides se recuperaron de la helada tardía de abril de 2017. Tras las temperaturas moderadas de mayo y junio, se esperaba que la maduración se viera comprometida, pero a finales de julio y agosto, las temperaturas óptimas y algunas olas de calor adelantaron el ciclo. A pesar de la humedad primaveral y de algunas tormentas dispersas en verano, la salud de los racimos no se vio comprometida. De media, septiembre fue el más cálido desde 1965 en España, con espectaculares oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Las condiciones meteorológicas a mediados de octubre fueron ideales y, tras la vendimia manual en pequeñas cestas y una cuidadosa selección de las uvas, éstas entraron en el proceso de vinificación en excelentes condiciones.



PAIS :	España	AZÚCAR:	2.1 g/L
ALCOHOL :	15%	EDAD VIÑAS:	30+ años
D.O:	Ribera del Duero	FERMENTACIÓN:	Espntánea
AÑADA:	2018	PRODUCCIÓN:	11,140 Botellas
VARIEDAD:	100% Tempranillo	FORMATOS:	750mL, 1,5L, 3L y15L
pH:	3.81	CRIANZA:	24 meses en barricas de roble francés
ACIDEZ:	5 mg/L		

DESCRIPCIÓN:

Aspecto: Vino untuoso de capa media-alta con profundo color rojo rubí con ribete granate y capas altas y profundas. Limpio y brillante.

Nariz: Gran mezcla de aromas de fruta, flores y tonos especiados. Dominan los aromas de fruta negra (moras, ciruelas negras maduras, higos secos, fresas y cassis negro), con exquisitos perfumes de hibisco, cacao, violetas y lavanda. Notas minerales y aromas de suaves hojas de tabaco, cuero fresco y un elegante fondo tostado.

Boca: cuerpo medio con una textura aterciopelada y elegante de principio a fin. Los taninos están bien integrados y muestra un equilibrio perfecto en el recorrido por el paladar anterior, medio y posterior, con una acidez vibrante y un final largo y profundo. Frutas negras del bosque, moras y ciruelas negras maduras con aromas de eucalipto y especias como clavo y pimienta negra, suaves frutos secos, café y humo que enriquecen el armonioso final.