

## FICHA TÉCNICA RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2020

### Vino de altura

Nuestro vino más fresco, moderno y original. Se elabora siempre de viñedos de altura, a más de 900m., seleccionadas por su altitud, carácter floral y sedosidad en su tanino.

#### VIÑEDO

Selección de parcelas de Tempranillo situadas en los páramos de Manzanillo, Torre de Peñafiel y Fuentenebro con una altitud próxima o superior a los 900 metros. Allí las noches son muy frías y los días cálidos, lo que potencia especialmente la virtud aromática de la uva. Con unos rendimientos que nunca superan los 4500 kg/ha, nos aseguramos una madurez y un equilibrio excepcional.

#### ELABORACIÓN

Las parcelas son vendimias de forma manual en su momento óptimo de madurez, tras un estricto control analítico y de cata en campo, en ese momento la uva expresa sus mejores cualidades. La uva es seleccionada a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despalillado la elaboración se realiza por gravedad, sin el uso de bombeos agresivos que maltraten la uva. La fermentación ocurre a baja temperatura para potenciar la frescura y extraer el tanino más sedoso. La maceración total está en torno a los 20 días.

#### CRIANZA

12 meses en bodega de 500L. 100% roble francés, con trasiegos cada 3 meses.

#### AÑADA

El invierno estuvo marcado más por la lluvia que por el frío, teniendo además un febrero más cálido de lo normal, lo que desembocó en una gran explosión de crecimiento de las hierbas, dificultando el manejo del suelo ya que no usamos herbicidas. La primavera siguió lluviosa y cálida y a mitad de abril ya teníamos cepas brotadas lo que supone un adelanto de más de 10 días. El verano fue seco y cálido, provocando que las viñas evolucionaran bien y, debido a las buenas reservas hídricas, no sufrieran mucho estrés hídrico. Finalmente, un septiembre fresco y lluvioso hizo que no tuviéramos grados alcohólicos muy altos y unos vinos fluidos y frescos. Comenzamos la vendimia el día 24 terminando el 9 de octubre.



ANALÍTICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14 %	4.9 gr/l	3.74	63	12

**RECONOCIMIENTOS**  
90 pts James Suckling

## TECHNICAL SHEET RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2020

### High altitude estates

This is our freshest, original and modern wine. Made from high altitude vineyards which have been selected due to their freshness, floral profile and silky tannins.

#### VINEYARD

Selected plots of Tempranillo vines located at the plateaus of Manzanillo, Fuentenebro and Torre de Peñafiel, one of the highest points of the Ribera del Duero region, with an altitude of above 900 meters. Warm days and chilly nights boost the distinguishing aromatic qualities of the grape. With yields always lower than 4500 kg / ha. Optimum ripeness and exceptional balance are always achieved.

#### WINEMAKING

Plots are harvested at the optimum moment, after a strict analytical and tasting control on-site, in the moment when grapes express their best qualities. Manual harvest, using boxes of 15 kgs and bunch selection once they arrive at the winery. Grapes are not pressed and the wine is made following gravity, with OVI tanks, so the use of aggressive pumping is totally avoid. Total maceration time is around 20 days.

#### AGEING

12 months in 500L. 100% French oak barrels, racked every 3 months.

#### VINTAGE

Winter was more rainy than cold, having a hotter February than usual, that resulted in an explosion of herbs and grass which difficulted the vine growing as we do not use herbicides. Spring was rainy and hot so by the middle of April we had some sprouts, meaning the growing cycle was 10 days advanced. Summer was dry and hot, resulting in a nice ripeness process and balancing the hydric stress as soils had much water from the winter and spring. Finally, a fresh and rainy September kept the alcohol level under control, producing fresh and light wines. Harvest started on the 24th of September and finishing on the 9th of October.



ANALYSIS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14 %	4.9 gr/l	3.74	63	12

### AWARDS 90 pts James Suckling

Bodegas Resalte de Peñafiel SAU  
Ctra. Nacional 122 de Valladolid-Soria, Km. 312 - 47300 Peñafiel (Valladolid)

info@resalte.com  
+34 983878160

