



El Notera 2022

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad: 100% Tempranillo

Alcohol: 14%

Botella: Borgoñona. 450 gr.

Corcho: Diam

Vendimia 2022:

Un invierno claramente típico dio paso a una primavera con ligeras heladas antes de la brotación de las plantas. Sin embargo, a partir de mayo y debido a las buenas temperaturas, el ciclo de la vid se aceleró.

En el mes de junio sufrimos un calor excesivo que provocó que las plantas cerraran los estomas de las hojas, frenando así la evolución del ciclo del viñedo. Las pocas precipitaciones supusieron, en algunas parcelas, estrés hídrico. Llegado el tiempo de vendimia, se alcanzó una correcta madurez de los frutos con algo de antelación respecto a años anteriores.

Vinificación:

Vino de paraje singular. El término donde se ubica el viñedo da nombre al vino. Con esta parcela elaboramos anualmente una serie limitada de botellas que dependerá del rendimiento de la viña. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y posterior fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza de al menos 9 meses en barricas de roble francés.

MONTEPINADILLO
RIBERA DEL DUERO



www.pinadillo.com

