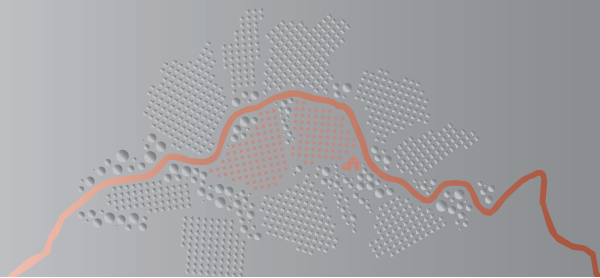




Dominio Fournier

Desde 1960



datos técnicos

Añada: 2015.

D. O.: Ribera del Duero

Viñedos: Finca El Pinar sobre suelo fluvial del río Duero.

Varietades: 100% Tinta del País.

Alcohol: 15% vol.

pH: 3.77.

Acidez total: 5,25 g/l.

Azúcar residual: <2,5 g/l.

Primera añada en el mercado: 2014.

Embotellado: Julio de 2017.



2015

Reserva

Vendimia:

La añada 2015 se caracteriza por una primavera calurosa y un verano con tormentas esporádicas que terminaron en un septiembre más cálido de lo normal, lo que marcó significativamente de forma positiva el fin de ciclo.

2015 fue una añada corta en Ribera del Duero, marcada por el calor y un peso de baya menor a lo habitual, lo que ayudó a alcanzar una buena maduración fenólica, y se ha traducido en los vinos en una larga capacidad de envejecimiento.

La Tinta del País empezó a entrar en bodega de forma temprana a partir del 29 de septiembre, y de forma intermitente se fueron vendimiando los viñedos según alcanzaban la maduración deseada, y según el perfil buscado en el vino, concluyendo la vendimia el 9 de octubre.

Características del viñedo:

Las uvas con las que se elabora Dominio Fournier Reserva 2015 proceden de parcelas situadas en una bonita terraza fluvial a los pies del Duero, río que nos acompaña a lo largo de más de 2 km en un meandro que delimita la propiedad de forma natural.

La mayoría de las parcelas destacan por sus suelos pobres y su capa de cantos rodados en superficie, lo que restringe vigor a las cepas y ayuda a concentrar nuestras uvas, y donde el 50% de las cuales se encuentran formadas en vaso al estilo tradicional.

Se cuenta con 50 Ha de Tinta del País con una media de edad superior de 25 años y que en algunas parcelas alcanza incluso más de 60 años de antigüedad.

Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 18 kg y se seleccionan, en el campo y bodega, solo los racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

Toda la uva pasa por mesa de selección y continúa hacia los depósitos a través de una cinta transportadora, evitando daños mecánicos durante el encubado.

Cada parcela se elabora por separado en pequeños tanques.

Se practica la maceración pre-fermentativa en frío con hielo seco, durante aproximadamente 5-6 días, para obtener, antes de pasar a fermentación alcohólica, una alta extracción de tanino dulce y color.

La fermentación alcohólica se realiza de forma controlada en depósitos acero inoxidable y tinas de madera, donde se realizan remontados diarios que favorecen la extracción. El vino permaneció en contacto con los hollejos 25 días antes de ser prensado.

Cada depósito se descuba y pasa a barrica para hacer la fermentación maloláctica, donde se realizan *batonages* frecuentes que ayuden a trabajar las lías. Todos los vinos que forman parte de este *coupage* permanecieron al menos 20 meses en barricas de 100% roble francés.

Comentarios del enólogo:

- A la **vista** resulta brillante, atractivo y profundo, de color rojo picota, con capa intensa y todavía con muestras de juventud.
- En **nariz** es complejo, potente, con aromas a fruta negra madura, que se mezclan con notas de tofe, grafito y regaliz negro.
- En **boca** es un vino amplio, envolvente y con una fuerte intensidad y persistencia.
- **Servicio:** decantar y servir a 17 °C para apreciar plenamente sus características y virtudes.
- **Marida** muy bien con carnes y quesos fuertes.

