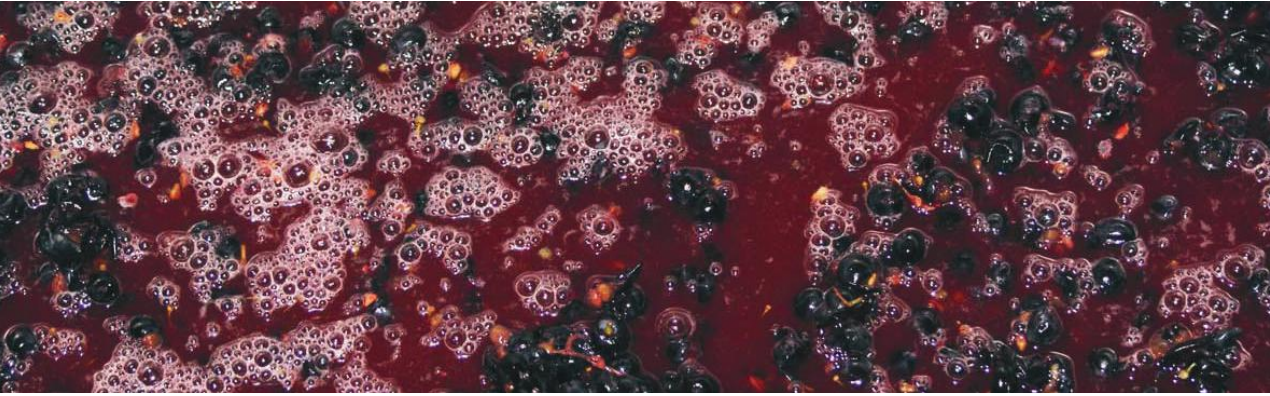




# *Dos clásicos modernos de la Ribera del Duero*

Os presentamos dos vinos clásicos de la Ribera del Duero. Dos vinos del pueblo de La Horra que plantean los vinos de guarda de esta zona vinícola con una aproximación contemporánea.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### *El clasicismo*

Desde que se creó la D.O. Ribera del Duero en 1982, quedó marcado el estilo de sus vinos por el estilo de las bodegas de referencia de la época, como Vega Sicilia o Pesquera. Se trata de vinos que reflejan el clima continental en el carácter de sus aromas de fruta negra, y en su concentración y estructura, y que suelen tener una larga crianza en barrica, generalmente nueva, pensando en vinos que puedan envejecer. Un ejercicio de equilibrio entre fruta y madera.

### *La Horra*

La Horra es un pueblo situado en la riba norte del río Duero, a escasos 5 km de este. Existen actualmente 10 bodegas que elaboran vinos en el municipio, pero su riqueza radica en los viñedos que lo rodean. Muchos de estos viñedos son de cepas viejas de Tempranillo (Tinto Fino), plantados sobre suelos sedimentarios de componente calcáreo, con zonas de arenas, y que se van haciendo cada vez más pedregosos a medida que nos acercamos al río. Esto, y su clima continental, da unas uvas concentradas ideales para vinos de guarda.

### *Región*

Ribera del Duero



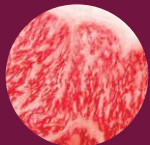
**¿Sabías que...?** La Ribera del Duero la componen 102 municipios; 60 de la provincia de Burgos, 4 de la de Segovia, 19 de la de Soria y 23 de la de Valladolid.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. **¡Descárgatela!**



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**Finca El Asperón:** Un vino complejo con el que vamos a recomendar un gran producto: un chuletón de raza Wagyu criada en Burgos y hecha simplemente sobre unas brasas. Los aromas de brasa y la crianza del vino, y los taninos del vino con la proteína de la carne, son unas perfectas armonías aromática y gustativa.



**Altos del Terral Crianza:** Para no huir del concepto del clasicismo, nuestra recomendación para este vino es un clásico Lechazo al horno. Encontraremos la sintonía aromática con los aromas de la crianza en barrica, y los taninos del vino como contrapunto a la textura grasa de la carne.



## Finca el Asperón 2016

Bodega: Virgen de la Asunción  
Tipo: tinto  
País: España  
D.O. Ribera del Duero  
Consumo: Hasta 2026  
Grado alcohólico: 15%

Bodega Virgen de la Asunción



potente

## Altos del Terral Crianza 2016

Bodega: Altos del Terral  
Tipo: tinto  
País: España  
D.O. Ribera del Duero  
Consumo: Hasta 2026  
Grado alcohólico: 14%

Altos del Terral

@AltosdelTerral



maduro



### Elaboración



**Variedades:** 100% Tinta fina



**Viñedos:** el Asperón es un viñedo de cepas viejas de más de 80 años con orientación norte, plantado sobre suelos aluviales a las afueras de La Horra.



**Vinificación y crianza:** la uva se puso en botas de 500l de roble francés nuevo especiales para vino blanco, se pisó y fermentó durante 20 días. Posteriormente se extrajo la pasta y el vino, se prensó, y el vino se volvió a introducir en la bodega, donde tuvo una crianza de 20 meses.

### Elaboración



**Variedades:** 100% Tinta fina



**Viñedos:** el viñedo de los Altos del Terral cuenta con más de ochenta años de historia. Su orientación Norte-Sur, en un alto a casi 900 metros de altitud.



**Vinificación y crianza:** la vendimia se realiza en pequeñas cajas de 18 Kg para preservar la integridad de la uva, después de una prefermentación en frío (5 días), el mosto fermenta en depósito de acero inoxidable con su propia levadura. La fermentación maloláctica se realiza en cono de madera de roble francés para pasar 12 meses en barricas.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



mora



cedro



vainilla

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora



ciruela



café



caramelo

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*“La finca del Asperón es una finca muy especial, con viñas viejas que dan un vino concentrado y complejo que alcanzará su máximo potencial con el paso del tiempo.”*



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

### Bodega

Esta bodega es una de las 12 que fundaron la D.O. Ribera del Duero. Visionarias por allá el 1957, decidieron embotellar vino en una zona donde casi nadie lo hacía. Ahora, 60 años después están en una de las D.O. de más calidad de España con un patrimonio de viñas viejas envidiable, cepas que resistieron a la filoxera hace más de 100 años. Elaboran vinos pura esencia de la Ribera del Duero, históricos, rústicos, poderosos y muy auténticos.

### La voz del productor

**Jordi Alonso:** “Nos corresponde cuidar y mimar estos viñedos centenarios, se lo debemos a la historia y a todas las personas que los han cuidado antes que nosotros y, sobre todo, para disfrutarlos en forma de botellas.”

### Bodega

Paco Casas llegó a la Ribera del Duero en 1996 después de estudiar Enología en Burdeos. Trabajó durante años como enólogo de Pago de los Capellanes, encontró en un pequeño rincón burgalés llamado La Horra, unas tierras de viña vieja de las que inmediatamente se enamoró. Era fácil querer aquel terruño en el que las uvas nacen con una calidad exquisita. Dos hectáreas de viñas con 80 años de antigüedad y con una orientación y altitud inmejorables para hacer realidad su sueño de elaborar vinos finos.

### La voz del productor

**Paco Casas:** “En la viticultura biodinámica, trabajamos sobre la base de la vida y, por tanto, de la energía y la fruta. Nuestro viñedo está trabajado para preservar la vida de la que es portador y para preparar la floración.”