



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
 BE
 RA**
 D.E. DUERO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero



VIÑEDOS

Selección de las mejores uvas de los viñedos de La Horra y Gumiel de Mercado. Edad de las viñas entre 60 y 80 años. Tipo de suelos arcillo-calcáreos



VARIETADES

Tempranillo 100%



CRIANZA

17 meses en bodega de roble francés 100% de segundo año, de grano fino y con tostado medio.



TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda abrir media hora antes y servir a 15º en copa ancha



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14,5% Vol



PRESENTACIÓN

Botella de 75cl.

EL VIÑEDO

Raytu 2015 nace de la selección de las mejores uvas de los viñedos de la familia Tudanca de las Heras, situados en La Horra y Gumiel de Mercado. Las viñas se encuentran a una altitud de entre 800 y 900 metros sobre el nivel del mar, sobre suelos poco profundos arcillo-calcáreos y cuyas raíces penetran en roca madre caliza, que aporta mineralidad y elegancia. El clima es mediterráneo-continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, lo que facilita un gradiente térmico favorable para la perfecta maduración de las bayas. Se realiza una viticultura tradicional con el máximo respeto y una mínima intervención.

La vendimia es manual, en pequeñas cajas de 15 kilos. Doble selección: selección por parcelas y en la entrada de la bodega a través de mesa de selección vibratoria. La vendimia de 2015 se caracterizó por su homogeneidad y alta calidad de las uvas, debido a un año con inviernos no muy fríos, algunas heladas puntuales, y al final del ciclo ausencia de precipitaciones con altas temperaturas, lo que favoreció la concentración y el buen estado sanitario de los racimos.

COMENTARIO DE CATA

Cuando un vino nos provoca un sentimiento especial, espontáneo, cálido, y consigue que cerremos los ojos para retener ese instante efímero unos segundos más, sin duda estamos ante un vino extraordinario.

Ya en la presentación de la botella se intuye la grandeza de su interior, aún magnificada por la cata. En el descorche apreciamos un tapón natural de calidad, con aromas limpios de alcornoque, y nos llegan sutiles destellos olfativos del vino que nos preparan ya para el disfrute.

De color intenso, alto de capa, el vino pide una copa ancha para mostrar su esplendor aromático cual si un gran vino de Burdeos se tratara. Se muestra untuoso y glicérico. En nariz es potente, directo, limpio, cálido... Descubrimos los aromas más puros de la uva tempranillo abrazados por una crianza en roble de calidad, conjugándose los aromas frutales con las especias de monte y especias dulces. Notas sutiles balsámicas y de yogur completan el conjunto. La boca es redonda, con un perfecto equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, que augura una mejoría del vino con los años siempre que se conserve de forma adecuada. El postgusto es largo y el retronasal enamora, volviendo a descubrir los aromas iniciales de la fase olfativa, si bien destacan los torrefactos amables de la crianza en la barrica francesa. Un excelente vino, elegante, complejo y completo, posiblemente uno de los grandes vinos de la Ribera del Duero.