



“Dedicación, alma, pasión;
el espíritu de una familia hecho vino”

Cuesta Roa 940 Crianza 2014

Expresión de suavidad.

Patriarca y precursor de toda una familia de vinos lleva el mismo nombre del pago del que procede; en el que ha hecho que renazcan las tradiciones y costumbres vitivinícolas del pueblo que le ha visto nacer.

Cuesta Roa 940 posee un estilo firme y sólido e interpreta, en cada añada, la expresión más suave y accesible de la dureza y austeridad que definen las cotas más elevadas de la Ribera del Duero.

Añada 2014

Si hay algo destacable de la cosecha del 2014 en la Ribera del Duero es la gran generosidad que ha tenido. Esto se ha hecho notar tanto en términos cuantitativos, con un 15% de producción por encima de la media, como en términos cualitativos, registrando la inmensa mayoría de las vendimias unos parámetros analíticos excepcionales.

La primavera se presentó de manera bastante temprana y muy calurosa dejando las puertas abiertas a un verano que tuvo, como características relevantes, ser más fresco y seco que en otros años. El mes de septiembre trajo un par de días de lluvia que determinó ese incremento de kilos al que se hacía mención anteriormente seguidos de un período seco y caluroso.

En el Valle del Esgueva, dada su altitud con respecto a otras zonas de la ribera, el ciclo fue, como siempre, algo más largo y de temperaturas más frescas. La cosecha estuvo marcada por una buena sanidad en todas las parcelas, fruta bien madura pero con mucha frescura y buena acidez. La vendimia se inició el día 6 de octubre y se prolongó hasta el 15 sin ningún contratiempo climatológico. La producción media del pago de Cuesta Roa fue de 2.800 kg/h que se recogieron en cajas de 15 kg de manera manual.

Cuesta Roa 940 realizó su fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminó los procesos fermentativos, desarrolló su proceso de crianza oxidativa durante doce meses en madera nueva tanto americana como francesa. El resto del tiempo, hasta su comercialización en el año 2017, permaneció en botella.

Vino de aspecto vivo y brillante muy bien vestido de capa media alta. Nariz muy fina y expresiva con recuerdos a frutas rojas sobre un fondo de cedro y matices balsámicos de regaliz. Su entrada en boca es suave y en su paso por boca resalta su redondez. Es un vino muy elegante de gran equilibrio y frescor que le asegura una vida importante.

Datos de interés.

Variedades:	Tinto Fino 100%.
Grado alcohólico:	15% Vol.
Crianza en bodega:	12 meses.
Temperatura de consumo:	17 °C.
Momento de consumo:	Hasta finales de 2027.
Producción:	19.200 botellas de 75 cl.

