



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

## Colección 880 Vendimia Seleccionada 2016

### El valor del equilibrio

Colección 880 es miembro destacado de una nueva familia de vinos de la Ribera del Duero. Su nombre se inspira en la altura de los viñedos en los que ha nacido, donde se funden los esfuerzos del hombre con las exigencias de la tierra para devolver a su pueblo y a su gente el orgullo de disfrutar de un gran vino.

El Vendimia Seleccionada hace gala de un estilo independiente y dinámico. Sabe encontrar y ensamblar, en cada añada, las cualidades de las distintas parcelas para obtener el mejor equilibrio entre expresividad y delicadeza.

### Añada 2016

Si hay algo destacable de la cosecha del 2016 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. Se comenzó a vendimiar el día 6 de octubre, se vendimió manualmente en cajas de 15 kg con un rendimiento medio de 3.500 kg/ha. Una vez vendimiada la uva pasó por cámara frigorífica hasta el momento de su vinificación. Realizó tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica a temperatura controlada en depósito. Una vez concluida la maloláctica pasó doce meses en madera de roble americano y francés hasta su embotellado.

Vino de capa muy alta y gran profundidad. Nariz de intensidad media alta, expresiva, en la que sobresalen los frutos negros maduros sobre un fondo especiado de regaliz y pimienta. En boca resulta complejo y amplio, deja una sensación aterciopelada y ofrece una persistencia muy importante.

### Datos de interés.

Variedades:	Tinto fino 100%.
Grado alcohólico:	14,5% Vol.
Crianza en bodega:	12 meses.
Temperatura de consumo:	17°C.
Momento de consumo:	Hasta finales de 2022.
Producción:	13,584 botellas de 75 cl y 1.220 magnum de 150 cl.

