

## PRUNO 2017

### FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).  
 Propietario: Grupo Artevino.  
 Dirección: Lalo Antón.  
 Enología: Lluís Laso.  
 Viticultura: Javier Vicente.  
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2017**  
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

**Viñedo:** Procedente de la finca de 64 hectáreas de viñedo que rodea la bodega en Quintanilla de Onésimo.

**Año de plantación:** En torno a 1980.

**Rendimientos:** 5.500 kg./ha.

**Superficie del viñedo:** 64 Villacreces + Pinos Claros.

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.

Densidad de plantación: 2.222 y 3086 plantas/hectárea.

Región: D. O. Ribera del Duero-Valladolid.

Suelos: Franco Arenosa.

Orografía: Llana.

Orientación: Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Continental con influencia atlántica.

Pluviométrica: 350-400 mm.

Temperatura media: 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Cubierta vegetal en ecológica.

Irrigación: : Cualitativa.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.

Tipo de bodega: 100 % Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud)

Edad de las bodegas: De segundo y tercer año.

Clarificación: Sí.

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

**Variedades:** 90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14 %

**Acidez total:** 5,9

**PH:** 3,66

**Acidez Volátil:** 0,43

Producción: 600.565 botellas de 75 cl. y 2017 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

**Notas de cata:** Rojo picota intenso, con tonos granates. Aroma a fruta roja y regaliz, acompañado de recuerdos de su paso por bodega con matices minerales y balsámicos. En boca, entrada grasa y con volumen, sensación fresca en un vino largo, con recuerdo amable.

