



FOTOS: Fernando Fernández

Denominación de Origen

RIBERA DEL DUERO



Situada en la cuenca del río Duero, en la franja que confluye entre las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid, la historia de la D.O. Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, surgiendo de la iniciativa de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de esta comarca.

La comarca de la Ribera del Duero

El río Duero es el eje vertebrador que une a más de 100 pueblos a su paso por la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

En la actualidad, forman parte de la D.O. Ribera del Duero 60 municipios de la provincia de Burgos, 4 de Segovia, 19 municipios de la provincia de Soria y 19 de Valladolid.

Tierra de contrastes

Las específicas condiciones climatológicas y geológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental tanto en el desarrollo de la planta como en la maduración de la uva.

La climatología de la Ribera del Duero se caracteriza, en líneas generales, por una pluviometría moderada-baja, veranos secos e inviernos largos y rigurosos, y acusadas oscilaciones

térmicas a lo largo de las estaciones. Estos factores la enmarcan dentro de un clima mediterráneo cuyo carácter primordial es la continentalidad.

Los contrastes y circunstancias extremas influyen para alterar el curso normal de los viñedos y consiguen dar



origen a una uva de excelente calidad, hacen que la variedad Tempranillo pueda conseguir su máximo potencial y ofrecer la máxima expresión de su naturaleza.

Compromiso por la calidad

El trabajo de todos los implicados en la producción es un factor fundamental en la consecución de la excelencia final a la que se ha llegado. Tanto los viticultores, con una magnífica gestión del viñedo, como los bodegueros que no escatiman en medios para conseguir lo mejor, están absolutamente comprometidos con la calidad y verdaderamente trabajan con la obsesión por conseguir la mejor uva y el mejor vino posible, renunciado a la cantidad y siempre en favor de la calidad.

Estos tres elementos unidos, Tempranillo, clima extremo y trabajo en pos de la mejor calidad, son el secreto y la clave de la Ribera del Duero.

El Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero tiene como objetivo garantizar la autenticidad de los vinos de la Ribera del Duero basándose en un exhaustivo control avalado por su sello de autenticidad.

Por otra parte, desarrolla una importante actividad promocional e investigadora para conseguir la mejora de sus viñas y vinos a nivel cualitativo.

Variedades

La variedad Tempranillo es la uva autóctona de la Ribera del Duero, perfectamente adaptada a la geología y la climatología de la D.O. El resto de variedades tintas autorizadas son Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha Tinta. La única variedad de uva blanca autorizada es la Albillo o Blanca del País.

Los vinos

De esas especiales condiciones climatológicas depende, en gran medida, la calidad de los vinos. Vinos rosados, tintos jóvenes y jóvenes roble, crianzas, reservas y grandes reservas, todos ellos siguen el denominador común de la Tinto Fino.

Rosado: Fermentados en ausencia de hollejo de la uva, pueden disfrutarse poco tiempo después de la vendimia. Presentan un tono rosa fresa y aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura. En boca resultan afrutados y frescos, manifestado cierta acidez característica.

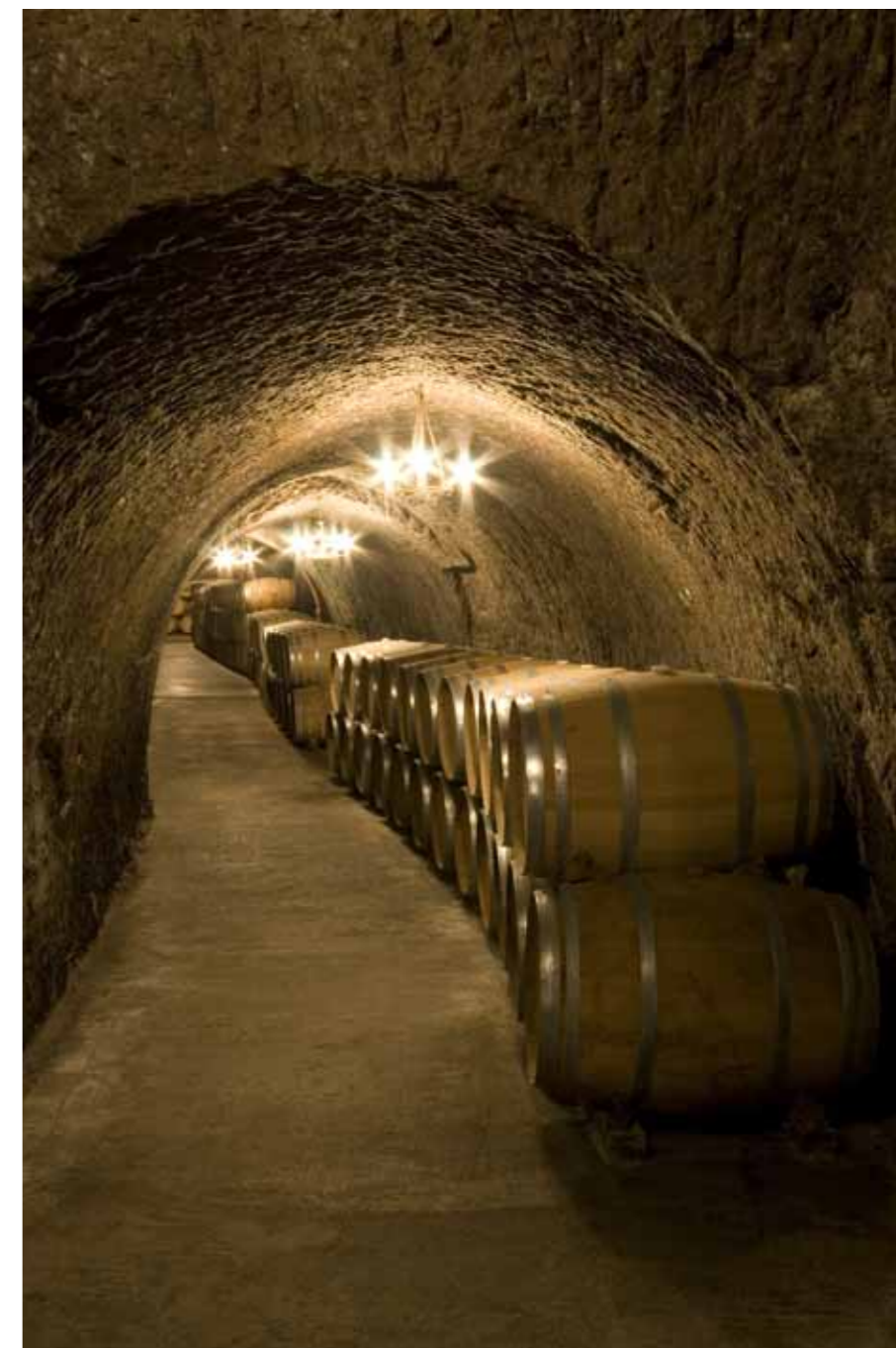
Tinto Joven: Vinos sin permanencia en madera o con un paso por barrica inferior a 12 meses. Llegan al mercado pocos meses después de la vendimia. Son vinos que muestran un color rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. En nariz presentan aromas primarios acentuados y potentes, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres. Son amplios en boca y plenos de sabores. Ofrecen un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que les confiere viveza.

Tinto Crianza: Vinos que han permanecido un mínimo de 12 meses en barricas de roble y se comercializan con posterioridad al 1 de octubre del segundo año tras la vendimia. Presentan colores que evolucionan de un profundo picota intenso al rojo guinda. En nariz, sobre una intensa base frutal, sus aromas ensamblan con los

matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos. En boca resultan carnosos, estructurados y redondos.

Tinto Reserva: Vino con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí. En nariz son complejos y elegantes, presentan profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos. En boca resultan carnosos, potentes, equilibrados, amplios y robustos.

Tinto Gran Reserva: Son vinos de excepcional calidad que cumplen con un envejecimiento mínimo de 60 meses, con al menos 24 meses en barrica, seguidos y complementados de



36 meses en botella.

En la fase visual presentan una base de color rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades: desde el rojo granate hasta el rubí. Son potentes en nariz, dejando aromas complejos de todas las series sobre una base de frutas compotadas.

Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de estos vinos que mantienen una evidente viveza y armonía que confirman su acreditada longevidad.

Mucho más que vinos y bodegas

Ribera del Duero es mucho más que vino. Es una actitud que se conoce como **#EspirituRibera**.

Ese espíritu está en la música, siendo el único festival del mundo donde el vino comparte escenario y protagonismo con artistas y bandas de todo el mundo: **Sonorama Ribera**, que se celebra cada año en el mes de agosto en Aranda de Duero y alcanzará este verano su edición número veinte. Acontecimiento que sus organizadores, la Asociación Cultural Sin Ánimo de Lucro "Art de Troya" y el Consejo Regulador, patrono principal, conmemoran por diferentes puntos de España (Bilbao, Madrid, Santander y Valencia) con la actuación de Amaral, Coque Maya, Leiva, Lory Meyers y otros grandes de ayer y de hoy.

Imprescindibles serán los conciertos sorpresa **#EspirituRibera** que se celebran al mediodía en la Plaza del



Trigo, anunciándose en los minutos previos por las redes sociales

Es destacable que durante el festival, cada vez más, los jóvenes tienen interés por el vino de calidad, superando en la última edición un consumo de más de 16.000 botellas sólo en el recinto.

El **#EspirituRibera** marida además con otras muchas manifestaciones artísticas. Vino y cine caminan de la mano en la **Semana Internacional de Cine de Valladolid**, uno de los acontecimientos más importantes del panorama español que tiene a los vinos de las bodegas de la D.O. como aliados. Incluso Ribera del Duero tiene un lugar destacado en el palmarés de la **Seminci**, pues la Espiga

a la mejor dirección lleva el nombre de esta Denominación. Se entregará el próximo 6 de abril (en la Casa Encendida de Madrid) el V Premio Ribera del Duero, el más importante del mundo dedicado a la narrativa breve en español con 845 obras de autores de 36 países. Y el **#EspirituRibera** se sumergirá en mayo la ciudad de Madrid, con la celebración de la II Gala Solidaria de la D.O., que destinará todos los fondos recaudados a la imprescindible acción social de la Fundación Voces.

Más información www.riberadelduero.es

Más información www.riberadelduero.es

Más información www.riberadelduero.es

Más información www.riberadelduero.es



DEHESA de los CANÓNICOS 2013

85% Tempranillo y 12% Cabernet Sauvignon con crianza de 15 meses en roble americano.

La importancia del buen trabajo de campo en la viña, donde se trabaja el equilibrio con poca carga de racimos, separados y bien aireados, junto a una meticulosa selección tanto en campo como en mesa, hicieron posible que el viñedo saliera airoso de un año de clima complicado.

Resulta un vino de color cereza brillante de aromática nariz frutal con toques de arándanos y finos recuerdos tostados propios de su cuidada crianza en barrica.

Estructurado, fino y equilibrado en boca con finas sensaciones especiadas.

Reconocido con 91 Puntos Parker.

Bodega Dehesa de los Canónigos www.dehesadeloscanonigos.com



PRIOS MAXIMUS Reserva

100% Tempranillo de los mejores viñedos de la propiedad con crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino.

Aromas balsámicos y minerales entrelazados con matices de mermelada de frutas (fresa, ciruela roja). Tras unos minutos en copa manifiesta su fragancia con intensas notas de frutos del bosque. Finas notas torrefactas y especiadas elegantemente entrelazadas.

Su elevada estructura en boca y su buen equilibrio alcohol-acidez se ensamblan con sensaciones glicéricas y tanino marcado pero sedoso. Postgusto persistente y perfumado.

Maridaje: carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos y platos muy especiados.

Bodegas de los Ríos Prieto www.bodegasdelosriosprieto.com



ERIAL

100% Tinta fina con crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano renovadas cada tres años. Procedente de viñas de entre 20 y 70 años.

Color oscuro violáceo de capa alta.

La nariz es muy compleja, donde aparece fruta negra y roja a veces compotada predominando sobre el conjunto, armonizada con toques de finas maderas y tostados muy especiados.

En boca hablamos de un vino vivo, con una boca equilibrada con mucha evolución por delante y que mejora con el horizonte de los años.

Marida con todo tipo de carnes y pescados grasos.

Bodegas Epifanio Rivera www.epifaniorivera.com



ERIAL TF

100% Tinta fina con crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano para conseguir el peculiar estilo de Erial TF, donde la definición del vino podría ser complejidad y potencia.

Procedente de viñas de 80 años.

Color oscuro de capa alta.

En nariz es un vino muy complejo con matices minerales y un claro fondo frutal muy potente.

La boca es carnosa teniendo un muy largo recorrido.

Este vino fue reconocido tres veces consecutivas como vencedor del prestigioso "Citadelles du vin" y ostentó la 14ª posición en el Top 100 mundial por "Wine enthusiast".

Bodegas Epifanio Rivera www.epifaniorivera.com



FERRATUS 2010

100% Tempranillo de cepas de entre 60 y 80 años en vaso. Crianza mínima de 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

De hermoso color rojo intenso de capa alta. Al servirlo en la copa caen lentamente largas lágrimas de glicerina, que hablan de la alta calidad del vino.

En nariz se descubren aromas de fruta roja y negra y trae recuerdos de los caramelos de violeta de nuestra infancia. Su paso por barrica, siempre sutil, aporta notas de tabaco y chocolate, y le confiere una gran complejidad.

En boca despierta una agradable sensación de conjunto al mismo tiempo que evidencia su carácter y potencia.

Bodegas Cuevas Jiménez www.ferratus.es



VALSOTILLO Reserva 2011

100% Tinta del País con crianza de 24 meses en barricas de roble americano en una bodega subterránea del s. XVI que proporciona las condiciones que hacen que los vinos de estas bodegas tengan una excelente crianza y conserven esa elegancia y riqueza de sensaciones.

Color rojo cereza con borde granate.

Aroma de muy buena intensidad, tostado, regaliz negro, fruta confitada y madera de alta calidad.

Bien constituido, sabroso, de paso aterciopelado con taninos bien pulidos que le aportan personalidad. Un vino vigoroso, juvenil y muy elegante.

Bodegas Ismael Arroyo Sotillo de la Ribera (Burgos) www.valsotillo.com

