



# ARCHANGELUS GABRIHEL

ROBLE FRANCÉS

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

# ARCHANGELUS GABRIHEL

ROBLE FRANCÉS 2011

**CATEGORÍA:** Tinto (100% uva 2011)

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero

**CALIFICACIÓN DE LA COSECHA:**

Excelente (Madrid 31/03/2012)

**VARIEDADES:** 100% Tinta del País (55 Y 43 años) (Vaso)

**VIÑEDOS:** Viñas viejas, pagos Majadillas  
y Pago de Valdecobos (Calizo-Arcilloso) Secano.

**CLIMATOLOGÍA:** Un invierno previsible con los rigores y temperaturas típicas de estas fechas. Los calores primaverales provocaron cierto adelanto en el ciclo de maduración de la viña, ayudado por el buen estado hídrico del terreno, debido a las lluvias invernales. Fin de primavera y comienzo de verano clásicos, envero sobre el 9 de agosto. Septiembre y octubre hicieron de reguladores en la evolución de la uva, aunque la cosecha se adelantó algo a lo previsto. **La cata de uvas** la iniciamos este año en Septiembre (30) con connotaciones de acidez y dulzor buenas, con cierta madurez en pepitas, raspón y hollejo nos obliga a adelantar la vendimia más allá de la tradición (por el Pilar), consiguiendo con este adelanto técnico una plena maduración del fruto, con diferente connotación por parcelas, ha sido una cosecha escalonada, por parcelas. Calidad y estado sanitario, en esta bodega, **Excepcional**.

**VENDIMIA:** A mediados de Octubre (del 3 al 10), de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores, todos de la familia. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

**ELABORACIÓN:** Encubado el mosto retrasando 7 días la fermentación (maceración en depósito de frío), muy buena suelta del colorante. Remontados, tres veces, diarios con los antiguos bazuqueados manuales al sombrero para la máxima extracción de materia colorante. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 9 días siendo controlada entre los 27 y 29 grados de temperatura. Extracción de pepitas hasta un 27 % en delestages. **Solo mosto yema**. Una natural fermentación Maloláctica. Clarificación con claras de huevo (albumina). Decantado por el rigor invernal. **No filtrado**. Puede decantar

**EMBOTELLADO:** Para enero del mismo año paso a barricas 100 % Francesas, grano extra fino y de extremada calidad. Tras **14 meses en barrica** se embotella 31 de mayo de 2013, donde reposa hasta el día de su etiquetado y posterior consumo.

## CATA

**Color:** Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

**En Nariz:** Potente, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, muy equilibrado con el roble francés (canela, cacao, balsámicos y especiado). Buen conjunto tanino barrica alcohol.

**En Boca:** Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal, conjuntado con la barrica noble, acompasado con la nariz en sus detalles comentados. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

**Duración:** Dado su textura creemos que guardará sus cualidades al 100% durante unos años.

**Su mejor etapa** 2016 a 2019.

**Servir** en el entorno de los 15° a 18° centígrados.

**Mantener** fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o a 45° de inclinación.

## ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 14,67% Vol.

**Acidez total** (TH+): 4,76 g/l

**Acidez volátil** 0,55 g/l

**Azúcar Reductor:** 1,60 g/l

**Densidad:** 0,993

**Combinaciones:** Asados de Cochinillo o Lechazo, Carnes Rojas, Ibéricos, Pates. Zarzuelas y guisos con Pescado.

**Fecha de la cata:** 1 de julio de 2015

**Catador:** Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera) (UEC)