

LUNARIS 2004

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Bodega: Viñedos de Tribera

La comarca de la Ribera del Duero oriental de Valladolid, es decir, las vegas que rodean el río Duero desde Tudela hasta Peñafiel y el límite provincial con Burgos, es especialmente conocida por sus vinos. Los fenicios, a través de sus comerciantes, introdujeron en la península Ibérica las técnicas más avanzadas de cultivo y producción e incluso las cepas más adecuadas unos 1000 años antes de nuestra era. Varios siglos después, los romanos descubrieron la calidad de los caldos de Hispania. Los vinos de la ribera del Duero, eran utilizados para abastecer a los ejércitos romanos.

Esta tradición vinícola fue introducida en estas tierras precisamente por monjes franceses en la Edad Media. Monjes que habitaron en algunos de los monasterios que todavía se conservan.

La Ribera del Duero esta formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios. El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas., y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

La climatología de la Ribera del Duero se caracteriza por una pluviometría moderada-baja e inviernos largos y rigurosos. Acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo, con más de 2.400 horas de sol, cuyo carácter primordial es la continentalidad.

Lunaris 2004 (100% Tinto Fino) es un vino de Viñedos de Tribera bodega situada en Anguix, Burgos.

El enólogo de la bodega es Marcus de la Cal Kühn.

Elaborado con uvas de viñedo propio, se trata de un vino de ensamblaje de la parcela "Prado guzmán", con una edad media del viñedo de 45 años. Ha tenido una crianza en barricas de roble frances de tostado medio durante 13 meses.

Explicando grosso modo lo que es un vino de ensamblajes es que el productor mezcla la uva, a veces de diferentes variedades, en la cuba de fermentación; una diferentes lotes de vino nuevos y los vinos de yema con los vinos prensados. El equilibrio y la complejidad de un gran vino se obtienen con estos ensamblajes.. Es un vino tinto Color picota cubierto y capa alta. De sutil nariz dónde la madera no se impone dejando paso a una fruta fresca y madura, recuerdos mentolados y escasez de alcohol. Su boca es amplia con gráciles notas de tostados perfectamente ensamblados con la madurez de la fruta, su tanino nada hiriente hace que su paso en boca sea lento, pleno y sin aristas. Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, caza y quesos potentes como el de Zamora.



VINATERÍA

Manuel Méndez Martín

Bermingham, 8 (Gros)

20002 San Sebastián- Gipuzkoa

Tel./Fax: 943 289 999 - Móvil 606 160 250

vinateria@gmail.com