

Pendón de la Aguilera

Any: **2009**

D.O.: **Ribera del Duero**

Raïm: **Tempranillo**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **190 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Vinagre de la Ribera del Duero, considerat d'alt nivell, i que Salvador Manjón, director de l'excel·lent revista *La semana vitivinícola* (www.sevi.net) defineix com «una joia embotellada». Vi negre de color fosc, que recorda les cireres molt madures, amb ribet morat. Aroma molt intensa i complexa, atractiva, amb notes de fruita madura. Tocs de fusta molt ben integrats que li confeixen notes de mineralitat, regal·lessia i espècies com la vainilla i el clau. En boca és molt saborós, sensual, potent i amb una llarga persistència elegant i complexa. Elaborat al 100% amb la varietat Tempranillo, dita a la Ribera del Duero Tinta del país, de vinyes de més de 80 anys situades en zones altes i de sòls pobres, amb escassa producció. Verema manual, refredat dels raïms per macerar-los en fred i evitar que comencin fermentacions descontrolades i tria dels raïms gra a gra en una taula de selecció. La fermentació es fa en tines de roure francès de 7.000 kilos i posterior malolàctica també en bótes de fusta. Criança de 27 mesos en barriques de roure francès. Tot aquest acurat i meticulós procés d'elaboració, amb uns rendiments baixíssims, fa que sigui un dels millors vins de la Ribera del Duero. Recomant per beure'l a una temperatura d'uns 18 graus, en tastos d'alt nivell i amb maridatge de plats ben elaborats i salsats de carns i aus de caça.

El celler elaborador: Dominio de Cair, s.l., ubicada a La Aguilera (Burgos) en plena Ribera del Duero, és un projecte fet realitat del celler de la Rioja Luis Cañas, un nou repte per elaborar vins de gran qualitat en una altra zona. ■

