

# Conde de San Cristóbal 2013



<b>Enólogo</b>	Jorge Peique
<b>Fecha Vendimia</b>	Del 5 al 19 de Octubre de 2013
<b>Viñedo</b>	La vendimia se realiza de forma manual. La distancia del viñedo respecto a la bodega es de 2 km máximo. Nuestros viñedos se extienden en parcelas con la altitud entre 780 - 900 metros sobre el nivel del mar, con 7 tipos diferentes de suelos: franco, franco-arcilloso, franco-arenoso, calizo-arcilloso, arenoso, aluvial y marga arcillosa. La edad de las cepas varía entre 14 y 34 años.
<b>Varietades</b>	<b>80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot</b>
<b>Elaboración</b>	La uva es descargada en tolva de cinta, pasando por mesa de selección y despalillado a bajas revoluciones. En depósitos de 22.500 kg de capacidad, se realiza inicialmente una maceración en frío a 8°C durante un periodo de 3 a 5 días. El proceso continua con la fermentación alcohólica a temperaturas controladas de 20 a 24°C durante 9 a 12 días. Finalmente, el vino se somete a una maceración con las pastas de 15 a 20 días.

Durante la vendimia, el tiempo transcurrido desde el corte de racimo a la recepción de uva es de 30 - 40 minutos, así evitamos oxidaciones y fermentaciones espontáneas.

<b>Envejecimiento</b>	<b>Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, ruso (Cáucaso) y americano,</b> de diferentes tonelerías, con tostados ligeros y medios.
<b>Embotellado</b>	Agosto 2015
<b>Producción</b>	300.000 botellas (750 ml) y 5.000 Magnum (1.500 ml)
<b>Alcohol</b>	14%
<b>Acidez Total</b>	5,70 g/l tartárico
<b>PH</b>	3,45
<b>Azúcar Residual</b>	1,70 g/l
<b>Corcho</b>	Natural Extraflor de 49x24

## Datos climatológicos

Tras varios años cambiantes, la normalidad volvió a la Ribera del Duero con la cosecha 2013, tornando a medias de temperatura y pluviometría de antes de la última década.

La primavera fue bastante lluviosa y fría, retrasando la brotación, y con un verano seco pero no excesivamente cálido.

En líneas generales fue una cosecha difícil, marcada por dos vendimias muy diferenciadas, la anterior y la posterior a las lluvias. Gracias al trabajo bien realizado en viñedo, obtuvimos como recompensa una uva de muy alta calidad.

## Nota de cata

Limpio, brillante, vivo. Este vino destaca por su gran intensidad en nariz, profunda y persistente. Es fresco, alegre, con mucha fruta. Redondo en boca, es un vino sabroso y aterciopelado, equilibrado, con muy buena acidez e integración de maderas.

## Maridaje

Queso curado de oveja, asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla y embutidos.

## Temperatura de consumo

15-16°C y recomendamos su decantación antes de servirlo.

**CONDE DE SAN CRISTÓBAL** - BODEGAS Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS  
CTRA. DE VALLADOLID-SORIA KM. 303 - 47300 PEÑAFIEL (VALLADOLID)- ESPAÑA  
Tel: +34 983 878055 Fax: +34 983 878196 - [www.marquesdevargas.com](http://www.marquesdevargas.com)

"El Vino solo se DISFRUTA con MODERACIÓN"

