



# Dominio Fournier

Desde 1960

2014

Reserva

Reserva

## Vendimia:

La vendimia 2014 se caracteriza por comenzar con un invierno suave, un inicio de la primavera con temperaturas altas seguido de un pronunciado descenso de las mismas a mediados de mayo.

El verano se caracterizó por sus temperaturas discretas, aunque en septiembre y octubre las mismas fueron superiores a lo habitual, con días soleados y calurosos.

Respecto a la pluviometría, el balance fue inferior a lo esperado, por debajo de la media. Solo en los meses invernales las precipitaciones fueron superiores a lo habitual, aunque cabe destacar el buen reparto de estas a lo largo del ciclo, así como la forma de las precipitaciones suave y continua.

Se produjeron lluvias en la segunda semana de octubre cuando ya la mayor parte de la uva había sido vendimiada.

## Características del viñedo:

Las uvas con las que se elabora Dominio Fournier 2014 proceden de parcelas situadas en una bonita terraza fluvial a los pies del Duero, río que nos acompaña a lo largo de más de 2 km en un meandro que delimita la propiedad de forma natural.

La mayoría de las parcelas desatacan por sus suelos pobres y su capa de cantos rodados en superficie, lo que restringe vigor a las cepas y ayuda a concentrar nuestras uvas, y donde el 50% de las cuales se encuentran formadas en vaso al estilo tradicional.

Se cuenta con 50 Ha de Tinta del País con una media de edad superior de 25 años y que en algunas parcelas alcanza incluso más de 60 años de antigüedad.

## Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 18 kg y se seleccionan, en el campo y bodega, solo los racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

Toda la uva pasa por mesa de selección y continúa hacia los depósitos a través de una cinta transportadora, evitando daños mecánicos durante el encubado.

Cada parcela se elabora por separado en pequeños tanques.

Se practica la maceración pre-fermentativa en frío con hielo seco, durante aproximadamente 5-6 días, para obtener, antes de pasar a fermentación alcohólica, una alta extracción de tanino dulce y color.

La fermentación alcohólica se realiza de forma controlada en depósitos acero inoxidable y tinajas de madera, donde se realizan remontados diarios que favorecen la extracción. El vino permaneció en contacto con los hollejos 25 días antes de ser prensado.

Cada depósito se descuba y pasa a bodega para hacer la fermentación maloláctica, donde se realizan *batonages* frecuentes que ayuden a trabajar las lías. Todos los vinos que forman parte de este *coupage* permanecieron al menos 18 meses en barricas de 100% roble francés.

## Comentarios del enólogo:

- A la **vista** resulta brillante, atractivo y profundo, de color rojo picota.
- En **nariz** es complejo, potente, con aromas a fruta negra madura, especiados, ligero grafito, ahumados y notas de sotobosque que se mezclan con los aromas del roble.
- En **boca** es un vino amplio, envolvente y con una fuerte persistencia.
- **Servicio:** decantar y servir a 17 °C para apreciar plenamente sus características y virtudes.
- **Marida** muy bien con carnes y quesos fuertes.

## datos técnicos

**Añada:** 2014.

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

**Viñedos:** Finca El Pinar sobre suelo fluvial del río Duero.

**Variedades:** 100% Tinta del País.

**Alcohol:** 15,5% vol.

**pH:** 3,7.

**Acidez total:** 5,25 g/l.

**Azúcar residual:** <2 g/l.

**Primera añada en el mercado:** 2014.

**Embotellado:** 30 junio 2016.

