



# MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2021

Milsetentayseis Tinto es la identidad propia del entorno singular de Fuentenebro. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral que eleva la viticultura entre los 920 y los 1.100 metros de altitud. Gran variabilidad de suelos donde prima la textura franco arcillosa con un alto componente férrico que dota a las parcelas de un intenso color rojizo. Los restos de las antiguas explotaciones mineras de Aguacae conviven con la actividad vitivinícola aportando una gran riqueza mineral. Frescura y elegancia. El compromiso por expresar la personalidad extraordinaria de su origen.

## Una añada climática equilibrada

La añada 2021 se caracterizó por un invierno de abundantes precipitaciones que favorecieron el desarrollo vegetativo de la planta. La nieve acumulada por el paso de Filomena propició un aumento de las reservas hídricas de la viña. El manejo en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña permitieron un crecimiento homogéneo de las cepas. La brotación se produjo durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. La ausencia de lluvias durante el verano con temperaturas suaves permitió un óptimo control sanitario del viñedo. Se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña con una elevada calidad en la uva. La vendimia se desarrolló entre el 22 de septiembre y el 15 de octubre.

## Viñedo de altura y riqueza varietal

Las pequeñas parcelas de Milsetentayseis se enclavan en una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero: Fuentenebro. Un viñedo ancestral que ha trascendido a los años y que descubre un pasado de una riqueza varietal extraordinaria que se busca preservar y visibilizar. La biodiversidad, el mesoclima del entorno y la altitud, entre los 920 y los 1.100 metros, marca el carácter de las variedades que se cultivan y que expresan su potencial en situaciones límite. En este entorno encontramos el rojo intenso de las arcillas que junto con los fragmentos de feldespato, cuarzo y mica otorgan a la viña una identidad propia muy marcada. Esta filosofía de respeto con el entorno nos permite realizar el trabajo orgánico en viticultura.

## Una elaboración minuciosa

La uva de Milsetentayseis Tinto 2021 fue recolectada manualmente tras una primera selección exhaustiva de racimos en cada parcela. Posteriormente, en bodega, se realiza una doble selección: de racimo y de baya. Para respetar al máximo la materia prima el mosto se elabora por gravedad. Cada pequeña parcela se vinifica por separado lo que nos posibilita potenciar la máxima expresión de cada viña y suelo. En bodega se cuenta con diferentes formatos para llevar a cabo estas microvinificaciones: pequeñas tinas de madera, depósitos de hormigón e inoxidable e, incluso, ánforas de barro. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Finalmente, ha sido clarificado con clara de huevo natural ecológico. El vino, para una mayor protección, contiene sulfitos. Fue embotellado a finales de la primavera de 2023.



# MILSETENTAYSEIS

TINTO

2021 VINTAGE

Milsetentayseis Tinto is the identity of the unique environment of Fuentenebro. Among valleys, crags and hollows grows an ancestral vineyard that raises the viticulture between 920 and 1,100 meters of altitude. Great variability of soils where the clay loam texture prevails with a high ferric component that gives the plots an intense reddish color. The remains of Aguacae's old mining operations coexist with the winemaking activity, providing a great mineral richness. Freshness and elegance. The commitment to express the extraordinary personality of its origin.

#### **A balanced climatic vintage**

The 2021 vintage was characterized by a winter of abundant rainfall that favored the vegetative development of the vines. The snow accumulated during the passage of Filomena increased the vine's water reserves. The organic management and the cultural techniques used in the vineyard allowed the vines to grow homogeneously. Budbreak took place in April without any climatic or plant health incidents. The absence of rain during the summer with mild temperatures allowed for optimum health control of the vineyard. Very good yields were obtained in the vineyard with high quality grapes. The harvest took place between September 22 and October 15.

#### **High altitude vineyard and varietal richness**

The small plots of Milsetentayseis are located in one of the most unique areas of Ribera del Duero: Fuentenebro, an ancestral vineyard that has transcended the years and reveals a past of extraordinary varietal richness that we seek to preserve and make visible. The biodiversity, the mesoclimate of the environment and the altitude, between 920 and 1,100 meters, mark the character of the varieties that are grown and express their potential in extreme situations. In this environment we find the intense red of the clays which, together with the fragments of feldspar, quartz and mica, give the vines a very marked identity of their own. This philosophy of respect for the environment allows us to work organically in viticulture..

#### **A meticulous winemaking process**

The grapes for Milsetentayseis Tinto 2021 were harvested by hand after an exhaustive selection of clusters in each plot. Subsequently, in the winery, a double selection is made: cluster and berry. In order to respect the raw material as much as possible, the must is made by gravity. Each small plot is vinified separately, which allows us to enhance the maximum expression of each vineyard and soil. The winery has different formats to carry out these micro-vinifications: small wooden vats, concrete and stainless steel tanks and even clay amphorae. Milsetentayseis Tinto has spent eighteen months aging in French oak barrels and foudres and twelve months aging in the bottle before being released to the market. Finally, it has been clarified with natural organic egg whites. The wine, for greater protection, contains sulfites. It was bottled in late spring 2023