

ÁUREA MINERVA

2022

La etiqueta de Áurea Minerva es un facsímile de una etiqueta de CVNE de 1910. Las estrellas representan a los 3 hijos del fundador de CVNE, Eusebio Real de Asúa, casado con Sofía Arano. Su hermano Raimundo, el otro fundador, no tuvo descendientes. Áurea Minerva fue la tercera hija.



Tipo de vino: tinto
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2022
Calificación Bela.: Muy buena
Variedades de uva empleada:
100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl., 1,5l.
Producción: 3.000 botellas
Fecha de embotellado: finales de diciembre 2023

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 390l de 1 vino

Grado alcohólico: 14,4%
pH: 3,66
SO₂ Libre/Total: 32/70
Índice Polifenoles Totales: 69
Acidez total: 5,1
Acidez volátil: 0,60
Apto para veganos



Características del viñedo

Vino elaborado de uvas procedentes de viñedos propios en Peñaranda, en concreto, de la parcela "Las Casqueras", con una altitud de 985 metros, ubicado a unos pocos metros del Punto Geodésico de Peñaranda. Viñedo en vaso con más de 50 años y un rendimiento de 2.500 kgs/Ha. Suelos principalmente calcáreo y arcillo arenoso.

Características de elaboración

El proceso de elaboración del vino es tradicional. Maceración en frío previa a la fermentación en barrica usada de 390 litros y un depósito de 1.500 litros de acero inoxidable seguida de una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 1 vino de 390 litros. El vino madura en botella durante unos meses en botella hasta su salida al mercado. Levaduras autóctonas.

Datos de la cosecha

La campaña 2022 se ha conocido como la de la sequía, debido a que las lluvias fueron escasas durante todo el año, además de las olas de calor sufridas durante el verano. Esto supuso que el inicio de la vendimia se adelantara prácticamente 10 días respecto a años anteriores. Este adelanto de la vendimia se decidió para evitar sobremaduraciones de la uva, así como mantener la acidez y frescura en los vinos elaborados. Las uvas para la elaboración Áurea Minerva proceden de la parcela de las "Casqueras" en Peñaranda de Duero y fueron recogidas manualmente los días 30 de septiembre y 1 de octubre. Las uvas se vendimiaron en el momento oportuno de maduración tecnológica y fenólica con un excelente estado sanitario. La situación y orientación de la parcela que no sufrió estrés hídrico, favoreció la aireación de los racimos, una baja producción y un gran equilibrio alcohol-tanino.