

Frantera Natural
BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Tinto

AÑADA: 2021

GRADO ALCOHÓLICO: 14 % vol

VARIEDAD: 100% Mandón

VENDIMIA: 2 de noviembre de 2021

PARCELAS

Todas ellas son pequeñas, con viñas viejas de entre 60 años y 110 años de antigüedad plantadas en vaso. La uvas salen de las escasas parcelas que se dejaron con esta variedad que madura al menos 2 meses más tarde que el resto. Las Fincas están situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero entorno a 700 metros de altitud.

SUELOS

Graníticos y arenosos procedentes de la alteración de la roca madre. Estos suelos permiten que la planta alcance una maduración progresiva y no muy rápida, permitiéndonos que la observación continua y diaria nos asegure elegir el momento óptimo de vendimia para la elaboración de nuestros vinos.

VENDIMIA

Se realiza en el momento justo de maduración, parcela por parcela, realizando maceraciones pre-fermentativas a baja temperatura hasta la recolección de la última parcela. La uva llega intacta a la bodega, se realiza selección manual para asegurar la retirada de todas aquellas que no están en plena maduración. La fermentación a temperatura controlada se realiza en depósitos pequeños de acero inoxidable.



CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

Se trata de una variedad de racimos troncocónicos, compactos y homogéneos.

Ofrece vinos de alta calidad con los racimos totalmente sanos, delicada y muy diferente, marcando siempre singularidades desconocidas para el gran público del vino. Esta variedad está presente en Arribes desde hace décadas y décadas, se abandonó su cultivo por su tardía maduración, empezando el invierno en muchos casos en el mes de septiembre, esto le permite llegar en unas condiciones de sanidad perfectas a finales del mes de octubre e incluso noviembre para su vendimia. Adaptada perfectamente a nuestro terroir de Arribes, es totalmente diferente a su homónima de Baleares, convirtiendo a Bodegas Pascual Fernández en la única fuera del Levante español y Baleares en elaborar esta maravilla.

NOTA DE CATA

Color intenso y luminoso, con polifenoles muy presentes. Al principio es un poco cerrado, pero enseguida se descubre y resulta intenso, recordando la fruta fermentada de la vendimia.

La nariz es exuberante, muy singular con un aroma floral seco, recordando un ramillete de aromas variados de frutas como el arándano. En boca es muy carnoso, con una acidez muy presente pero muy bien integrada con el tanino, dejando la boca aterciopelada y un retrogusto a cacao.

Variedad muy diferente, con características únicas y genuinas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C.

RENDIMIENTO: 25 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Julio de 2022

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 4.000 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos