

# Cote Luna

2021



## LOS DATOS

IGP	<b>VT Castilla y León.</b>	RENDIMIENTO	<b>10,2 hl/ha.</b>
LOCALIZACION	<b>Ribera del Duero y Toro. (2 zonas)</b>	SUELOS	<b>Calcáreos, arcillosos, aluvial, arcilloso calizo.</b>
EDAD DEL VIÑEDO	<b>40 – 100 años.</b>	SUBSUELOS	<b>Diferentes mezclas de texturas gruesas calcáreas, arcilloso calizo.</b>
VARIEDAD DE UVA	<b>Aragonés, Garnacha, Petit Verdot.</b>	VENDIMIA	<b>Manual en cajas de 12 kg. refrigerada.</b>
SUPERFICIE TOTAL	<b>2 ha.</b>	PRODUCCION	<b>2.222 de 750 ml.</b>

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2021

La añada 2021 en el Duero, se caracterizó por producir vinos de gran potencia, color intenso, frescura y notable capacidad de guarda. Tras un ciclo vegetativo inusual con un inicio lluvioso y un verano suave, la uva logró una maduración lenta y equilibrada, ofreciendo vinos elegantes, frutales y con taninos acariciantes.

Las características principales incluyen:

**Clima durante el ciclo:** Primavera con temperaturas suaves y lluvias, seguida de un verano sin picos extremos de calor, lo que retrasó el ciclo de la planta. Las lluvias otoñales fueron escasas, favoreciendo una buena maduración final. Las lluvias durante 2021 se concentraron en ciertos meses (como junio), mientras que otros periodos, como julio, fueron muy secos. Esta distribución contribuyó a un estrés hídrico moderado, lo que potencia la concentración de azúcares y compuestos fenólicos en la uva. Estas condiciones (sequía relativa, gran amplitud térmica, temperaturas elevadas en verano y ausencia de lluvias abundantes en el ciclo de maduración) contribuyeron a que la uva madurase con concentración de azúcares y fenoles, pieles más gruesas y alta expresión aromática, factores que suelen traducirse en vinos con buena estructura, intensidad de color y capacidad de envejecimiento.

**Ciclo vegetativo y vendimia:** El ciclo anual de la vid comprende varias fases fenológicas desde el inicio del reposo invernal hasta la cosecha. Aunque no hay datos fenológicos diarios oficiales específicos para 2021 en el Duero, el desarrollo general sigue este patrón adaptado al clima continental mediterráneo típico de la región

**Perfil del Vino 2021:** Son vinos intensos en color (cereza picota), con una marcada expresión frutal (mora, ciruela fresca) y excelente acidez.

**Calidad:** La vendimia 2021 se considera una de las mejores de la última década, capaz de producir tintos de gran longevidad.

## VINIFICACIÓN

Vinificación de las zonas por separado. Recepcionada la vendimia en cajas de 10 Kg., a baja temperatura en cámara frigorífica durante 24/48 horas. Selección de racimos y encubado por gravedad. Fermentación controlada por temperatura, con maceración pre-fermentativa y post-fermentativa. Envejecimiento durante 28 meses en barricas de 228 litros. Embotellado el 2 de febrero de 2025.

## DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHOLICO	<b>15,5%</b>
PH	<b>3,40</b>
AZUCAR RESIDUAL	<b>2,4 g/l.</b>
ACIDEZ TOTAL	<b>6,44</b>

## LA FILOSOFÍA

Después de recorrer un corto pero intenso camino, llegamos a la conclusión de que lo importante está en esas pequeñas cosas, esas cosas que no vemos pero que sentimos y con la sabia convicción empírica, legada por nuestros mayores, de que lo bueno conlleva un esfuerzo, llego a unas conclusiones base de nuestra filosofía...

Saber extraer en el momento adecuado las características de la uva...

A veces las palabras no son capaces de expresar el mensaje de un vino...

Disfrutar elaborando vino, porque este néctar es sencillamente incapaz de mentir, no importa si vendimias pronto o tarde, el vino siempre susurrara en tu paladar con total e inmutable honestidad cada vez que tomes un sorbo...

No digas siempre, no digas nunca...



**cote.garcía.diez**

[www.cote.wine](http://www.cote.wine)  
[aldeasoña.segovia.españa](http://aldeasoña.segovia.españa)

