



# Dominio Fournier

Desde 1960

## datos técnicos

**Añada:** 2017.

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

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

**Varietades:** 100% Tinta del País.

**Alcohol:** 14.5% vol.

**pH:** 3.78.

**Acidez total:** 5,0-5,5 g/l.

**Azúcar residual:** <2 g/l.

**Primera añada en el mercado:** 2016.

**Embotellado:** julio de 2020.



2017

Crianza

### Vendimia:

La vendimia 2017 se caracteriza por una helada de advección producida en la noche del 27 al 28 de abril como consecuencia de la entrada de una masa de aire fría que significó más de siete horas por debajo de cero grados y picos negativos de hasta -6°C, lo que afectó a la mayor parte del cultivo de la vid en toda la Denominación de Origen, bajando el rendimiento obtenido a menos de la mitad de lo que se obtiene un año normal en general.

En la Finca El Pinar, donde se asientan los viñedos de Dominio Fournier la helada afectó en menor medida a la media de la zona.

La Tinta del País que forma parte de este vino entró en bodega el 28 de septiembre, siendo una de las añadas más cortas de la D.O. Ribera del Duero en los últimos 15 años.

### Características del viñedo:

Las uvas con las que se elabora Dominio Fournier 2017 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 y se selecciona en el campo solo los racimos realizando están 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, 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 de acero inoxidable y tinas de madera, donde se realizan remontados diarios que favorecen la extracción de tanino dulce y color.

Cada depósito se descuba y pasa a bodega para hacer la fermentación maloláctica, donde se realizan *batonages* frecuentes que ayudan a trabajar las lías.

Todos los vinos que forman parte de este *coupage* pasaron al menos 12 meses en bodegas de roble francés.

### Comentarios del enólogo:

- A la **vista** resulta brillante, limpio, de color picota, con capa intensa y todavía con muestras de juventud.
- De gran intensidad y frescura en **nariz**, aparecen notas de madera como la vainilla y la bollería, que se mezclan con recuerdos varietales, como la fruta negra y el regaliz.
- En **boca** resulta fresco, untuoso y elegante, con un recuerdo muy agradable y una alta persistencia. Es un vino armonioso y equilibrado.
- **Servicio:** decantar y servir a 17°C para apreciar plenamente sus características y virtudes.
- **Marida** muy bien con carnes y quesos fuertes.

