

MARMICAS

Ribera del Duero is a complex land and harsh climate with unique conditions that produce, at high altitude, grapes of exceptional quality. We grow 218 has. of property, from which 150 are planted with vines, scattered in 115 plots. Different clones of tempranillo, cultivated according to the features of each parcel and sustainable to get the best expression of the grape. High altitude, about 980m als, ensuring a cool climate even in the fresh nights of summer. The soil is chalky, very stony surface and outcropping of motherrock. Hilly landscape and small valleys in which vineyards get different facings. This Project recuperates old vineyards, almost abandones, creating a new way of life for the population of a small village in the remote area of Soria, in Ribera del Duero.

Ribera del Duero es una tierra compleja y dura de clima con condiciones únicas que producen, en altitud, uvas de excepcional calidad. Cultivamos 218 has. de propiedad, de las cuales 150 están plantadas de viña, repartidas en 115 parcelas. Diferentes clones de tempranillo, cultivados según las características de cada parcela y de forma sostenible para conseguir la mejor expresión de la uva. Altitud a 980 metros, lo que garantiza un clima fresco incluso en las frescas noches de verano. El suelo es calizo, con superficie muy pedregosa y afloramientos de roca madre. Paisaje montañoso y pequeños valles en los que los viñedos adquieren diferentes orientaciones. Este proyecto recupera viñedos viejos, casi abandonados, creando una nueva forma de vida para la población de un pueblo remoto de Soria.

Grape variety | Variedad: Tinta fina [Tempranillo]

Soils | Suelos: chalky, very stony surface and outcropping of motherrock. | Superficie calcárea, muy rocoso y afloramiento de roca madre.

Apellation | Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Winemaking process | Elaboración: grapes are harvested early in the morning to get a low temperature and macerate for several hours before crushing and destemming. Fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; Wine is gently stabilized by natural cold, and smoothly filtered before bottling. | La uva se cosecha temprano en la mañana para conseguir una temperatura baja, por lo que se deja macerar durante varias horas antes de estrujarla y despalillarla. La fermentación se produce con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; el vino se estabiliza suavemente mediante frío natural y se filtra suavemente antes de ser embotellado.

Tasting notes | Notas de cata: bright purple color. Violet and dark berries aromas; fresh and well structured; clean and vibrant on the final. | Color púrpura brillante. Aromas de violetas y frutos negros; fresco y bien estructurado; Limpio y vibrante en la final.

Pairing | Gastronomía: tapas, legumes and meat, especially, barbecues. Ideal match with cheeses and charcuterie. | tapas, legumbres y carnes, especialmente, barbacoas. Maridaje ideal con quesos y embutidos.

