

Milsetentayseis es Fuentenebro: un entorno único en la Ribera del Duero con un decorado de suelos singulares y la altitud como protagonistas. Es un vino con tensión y con un carácter muy marcado, pensado para crecer con el transcurso del tiempo. La intensidad en boca y la frescura son notas características de una elaboración que se aleja de los excesos para buscar la elegancia, la sutileza y el equilibrio de los grandes vinos del mundo.

Paisaje de altura. Suelos únicos. Una selección de las mejores parcelas de Fuentenebro que buscan reinterpretar la Ribera.

VIÑEDO ANCESTRAL
DE FUENTENE BRO

MILSETENTAYSEIS

TINTO

2018

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El equilibrio de 2018

Climatológicamente, la añada comenzó con un invierno de lluvias abundantes y nevadas que se extendieron hasta entrada la primavera. Tras un 2017 extremo en lo pluviométrico, las reservas de agua se vieron recuperadas gracias a estas lluvias. A finales de abril, la brotación de la planta se generalizó en el entorno de Fuentenebro. Como es habitual en la Ribera del Duero, a mediados de mayo el riesgo de heladas estuvo presente pero el viento constante de esta zona dificultó que afectara al viñedo. La primavera se alargó en el calendario ya que junio fue lluvioso y fresco; características poco habituales para este mes en la zona. El verano, seco y tardío, llegó a principios de julio. Las altas temperaturas y las condiciones de sequedad dieron a las uvas de Fuentenebro una maduración óptima. La vendimia comenzó el 5 de octubre y finalizó el 13 del mismo mes.

Una Ribera del Duero de altura

Fuentenebro está señalado como uno de los lugares más representativos y particulares de toda la Ribera. Su pasado minero revela unos suelos de tono rojizo en los que la mica, el feldespato, el cuarzo



y la moscovita son los protagonistas. Son suelos pobres en nutrientes pero de una extrema riqueza mineral dentro de un entorno de climatología al límite. Las pequeñas parcelas de Fuentenebro han trascendido a los años para ofrecer una materia prima auténtica, de una intensidad y pureza incomparables. Milsetentayseis es un viñedo ancestral y es frescura, la que se obtiene al elaborar unas uvas que crecen entre valles, lomas y vientos que serpentean por encima de los mil metros.

Conocimiento y material

Milsetentayseis Tinto 2018 es un vino que se ha elaborado minuciosamente por parcelas. Por esas parcelas plantadas hace cerca de 100 años en Fuentenebro y por esas parcelas nuevas que serán el viñedo viejo del futuro. Hormigón, madera y acero inoxidable son utilizados dependiendo de las características de la uva y de su suelo. La elaboración se ha realizado de forma minuciosa, a medida, basada en el conocimiento y en la observación. La crianza fue de 18 meses en barricas y fudres de roble francés de distintos usos y capacidades, según el perfil de la uva de cada parcela.