

Alma de Vino Old Vine Tempranillo 2014  
D.O. Ribera del Duero



**Varietal:** Tempranillo 100% (viña vieja, ecológica)  
**Crianza:** 24 meses barrica francesa (25% nueva)

**Lugar:** los viñedos están ubicados en los páramos y las laderas de la zona más oriental y de mayor altitud de la Ribera del Duero; la parcela en *Baños de Valdearados* (Burgos) está a 900 metros la parcela y la de *Bocigas de Perales* (Soria) está a 998 metros donde están unas viñas centenarias abandonadas. El clima continental se alivia gracias a la altitud, con un cambio de temperatura de unos 20C entre día y noche que permite una maduración lenta resultando en taninos suaves y buena acidez.

**Gente:** César rescató las viñas abandonadas y April Cullom colabora con él para sacar “el alma” del Tempranillo de Ribera del Duero.

**Viticultura:** sostenible, sin tratamientos, vendimia a mano. Viñas viejas en Baños de Valdearados (Burgos) a 900 metros donde se encuentran las viñas de 80 años entre bosques de encina y pinos, con suelos franco-arenoso y un poco de grava; *Bocigas de Perales* (Soria) está a 998 metros en unos suelos con un metro y medio de grava y debajo de la grava encuentra la arcilla roja. La combinación de estos suelos permite crear un vino muy complejo, equilibrado y con personalidad propia.

**Vinificación:** elaborado en la bodega Montebaco en Valbuena de Duero, uvas de las parcelas del enólogo César Muñoz. Una vez seleccionada la uva se encuba en tinos de madera de 76 Hl., las maceraciones son de media duración aunque extractivas por el empleo alterno de remontados y bazuqueos manuales. La fermentación malo láctica se realiza en 80% barrica nueva Americana/Francesa y las crianzas de 24 meses en barricas francesa 25% nueva. Hay una presencia de lías con el fin de evitar la maderación y conservar la personalidad del vino. Una vez terminado, el vino no es sometido a ningún proceso de estabilización ni físico ni químico.

El arte en la etiqueta viene de un cuadro de un familiar de April Cullom, Sergio González Tornero, cuyas raíces están Nájera, Logroño. El “alma” de Sergio se conoció al “alma” tía Adrienne Cullom en París en 1964 y lo demás es historia. El cuadro refleja un Tempranillo de Ribera del Duero con su fuerza, elegancia con un aire artesanal.

2014, Medalla de oro Virtus International Wine Awards 2019

2011, 93 points Wines & Spirits, 93 points Wine Enthusiast “Editors’ Choice”, Bronze TEXSOM, Mentioned in the award-winning book Red Wine by Mike DeSimone and Jeff Janssen.

**Analítica Data:**

Alc. – 14.5%

Acidez – 5.02 g/l

pH – 3.65

R.S - 2.3 g/l

So2 – 48 mg/L (el límite en ecológico es de 80 mg/L)

April Cullom ~ +1.212.945.8689 ~ +34.677.06.01.69 ~ [April@casaabrilselections.com](mailto:April@casaabrilselections.com)