



Cruz de Alba

VINOS SINCEROS

Roble

2024

Cuaderno de Sergio Ávila

El invierno fue moderado. Con lluvias polarizadas, al principio y final de este. Enero nos dejó bastante humedad, pues las nieblas típicas del valle del Duero hicieron presencia de la segunda a la cuarta semana.

La brotación se inició el 24 de abril, algo adelantada. El 7 de mayo la temperatura bajó a -0,10C, sin mayores consecuencias.

El ciclo se desarrolló con normalidad, salvo una fuerte granizada que afectó a una pequeña parte de nuestro viñedo. La infusión de cola de caballo y homeopatía (Árnica montana), cicatrizaron las heridas y ayudaron a la planta a reponerse del estrés sufrido.

Junio y julio fueron meses tormentosos pero sin mayores consecuencias.

Agosto fue un mes muy cálido, destacando que el día 16 se registraron 40C, lo que hizo que la viña tuviese una "parada" vegetativa por exceso de calor. Retrasando algo la vendimia.

En septiembre la viña continuaba acusando el exceso de calor, viéndonos obligados a "ayudarla" en la maduración con una aplicación de 501. Finalmente, el 23 de septiembre comenzamos la vendimia.

Percepciones en bodega

La uva, al igual que la viña, se comportó muy bien en bodega. Fermentó con franqueza y mostró desde el principio una gran expresividad aromática. Gracias a remontados cortos y precisos, conseguimos elaborar un vino de gran personalidad y marcada sensación de fruta.

Su paso por barricas nuevas de roble francés durante seis meses aporta una elegante sensación de madera limpia, logrando un equilibrio perfecto y respetuoso con la fruta.

En nariz, Cruz de Alba Roble 2023 se muestra fragante; en boca, es sabroso, fresco y afrutado, dejando un recuerdo vinico fiel a lo que que captura a la perfección lo que fue la añada 2023.

Roble

2024



D.O. Ribera del Duero

En Cruz de Alba Roble convergen una viticultura respetuosa, una elaboración artesanal y comprometida y la búsqueda de la expresión más pura del terruño en el que nace.

“La agricultura biodinámica es el camino que elegimos para elaborar vinos llenos de vida, capaces de expresar de la forma más pura este pequeño Terroir de Ribera del Duero”.

Sergio Ávila
Enólogo de Cruz de Alba

Ubicación: comarca de Peñafiel.

Variedad: 100% tinta fina.

Suelo: arena y limo.

Clima: continental.

Altitud: 700 metros.

Datos técnicos



Contiene sulfitos

