



# Crianza 2023



## Cuaderno de Sergio Ávila

2023 fue un año benévolo, y bastante predecible, lo que nos dio un respiro, pues veníamos de campañas “difíciles” por accidentes climáticos.

El invierno se presentó tal cual es en la meseta castellana: frío, pero generoso en precipitaciones, dejando en el viñedo una reserva hídrica que pronto se tradujo en una brotación explosiva, llena de vida y verdor.

El 8 de mayo marcó el inicio del nuevo ciclo. La brotación es el pistoletazo de salida para los trabajos de campo, sucediendo la poda en verde, deshojados, manejo de vegetación y tratamientos de manera continua, y en ocasiones todo a la vez!!! Pero no deja de ser un momento mágico donde vamos creando las uvas para hacer nuestro crianza.

Junio y julio fueron meses ordenados, sin sobresaltos. Nos permitieron trabajar con tranquilidad, acompañando la evolución de la viña con riegos de apoyo precisos y, ya en la última fase de maduración, con la aplicación de preparado 501. Todo este cuidado se reflejó en el fruto: el 25 de septiembre entró en bodega la primera uva, con una calidad que superó nuestras expectativas.

## Percepciones en bodega

Siempre que trabajas con uvas de gran calidad es fácil “crear” vinos de marcada personalidad, donde el trabajo fluye y hace que el día a día sea fácil.

La fermentación transcurrió con limpieza y naturalidad a 24,5°C. Aplicamos remontados suaves, respetando el ritmo del vino, y realizamos los prensados y trasiegos en días fruto, siguiendo el calendario biodinámico. El resultado: un vino afrutado, aromático y con gran personalidad.

Tras 15 meses en barrica de roble francés, afinado mediante el método de tercios, nace Cruz de Alba Crianza 2023: un vino fresco, limpio y profundamente frutal en nariz; sabroso y carnoso en boca, con una acidez bien equilibrada y un final sedoso. Un reflejo fiel de lo vivido por nuestra viña y de lo aprendido junto a ella.

# Crianza

## 2023

D.O. Ribera del Duero



En la milla de oro de Ribera del Duero, en un viñedo único, crecen las cepas de Cruz de Alba.

*"Observar, aprender y descubrir cada día. Un proceso que se renueva al ritmo de la naturaleza. Un camino de ilusión, trabajo y sentido común con la finalidad de intensificar la vida en la viña".*

**Sergio Ávila**  
Enólogo de Cruz de Alba

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Hectáreas:** 40 ha,  
en suelos francos y arenosos.

**Año de plantación:** 2018, 2006,  
1997 y 1960.

**Orientación:** Generalmente N-S.

**Clima:** Continental.

**Altitud:** 700 metros.

**Rendimiento:** +/- 4,500 kg.

Cruz de Alba

CRianza 2023  
RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen  
VITICULTURA RESPETUOSA

BOTELLA  
DE 750 ML



Contiene sulfitos

