



Ribera del Duero. El Corazón del Duero.



El Corazón del Duero







Más de 2.400 horas de sol.

Sólo 450 mm de lluvia al año.

Veranos de 40°C con inviernos de -18°C.

Puede parecer un milagro.

Nosotros creemos que lo es.

Nuestra naturaleza es inimitable. Nuestros vinos también.

Una Naturaleza sorprendente y singular que ha querido regalarnos unas condiciones exclusivas.

Contrastes inesperados y extremos que, unidos al trabajo y buen hacer de nuestras gentes, dan origen a una uva excepcional.

Así se produce el milagro en el Corazón del Duero. 115 kilómetros de ribera donde se elaboran unos vinos tan únicos e inimitables como nuestra Naturaleza.

Nuestro Corazón

Porque no toda la ribera
del río Duero,
es Ribera del Duero.
Nuestros vinos sólo se dan
en una región concreta
y particular, allí donde
la naturaleza es única
y la tierra especial.

Las tierras que se agrupan bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

El río Duero es el eje que une a más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vitícola de unos 115 kilómetros de longitud y 35 kilómetros de anchura. En la actualidad, forman parte de la Denominación de Origen Ribera del Duero 60 municipios de la provincia de Burgos, 4 de Segovia, 19 municipios (incluyendo anejos y pedanías) de la provincia de Soria y 19 de Valladolid.





Súbitas tormentas,
vientos desapacibles,
intensas heladas,
ambiente caluroso y seco...
Contrastes imprevisibles
que alteran el curso normal
de los viñedos.
Circunstancias extremas
que dan origen a una uva
de excelente calidad.

Nuestro Clima

Características climatológicas

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero, tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva. De esas especiales condiciones depende, en gran medida, la calidad de los caldos obtenidos.

La climatología de la Ribera del Duero se caracteriza, en líneas generales, por una pluviometría moderada-baja (400-600 mm como promedio de lluvia al año) que, unida a sus veranos secos e inviernos largos y rigurosos, y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo cuyo carácter primordial es la continentalidad.

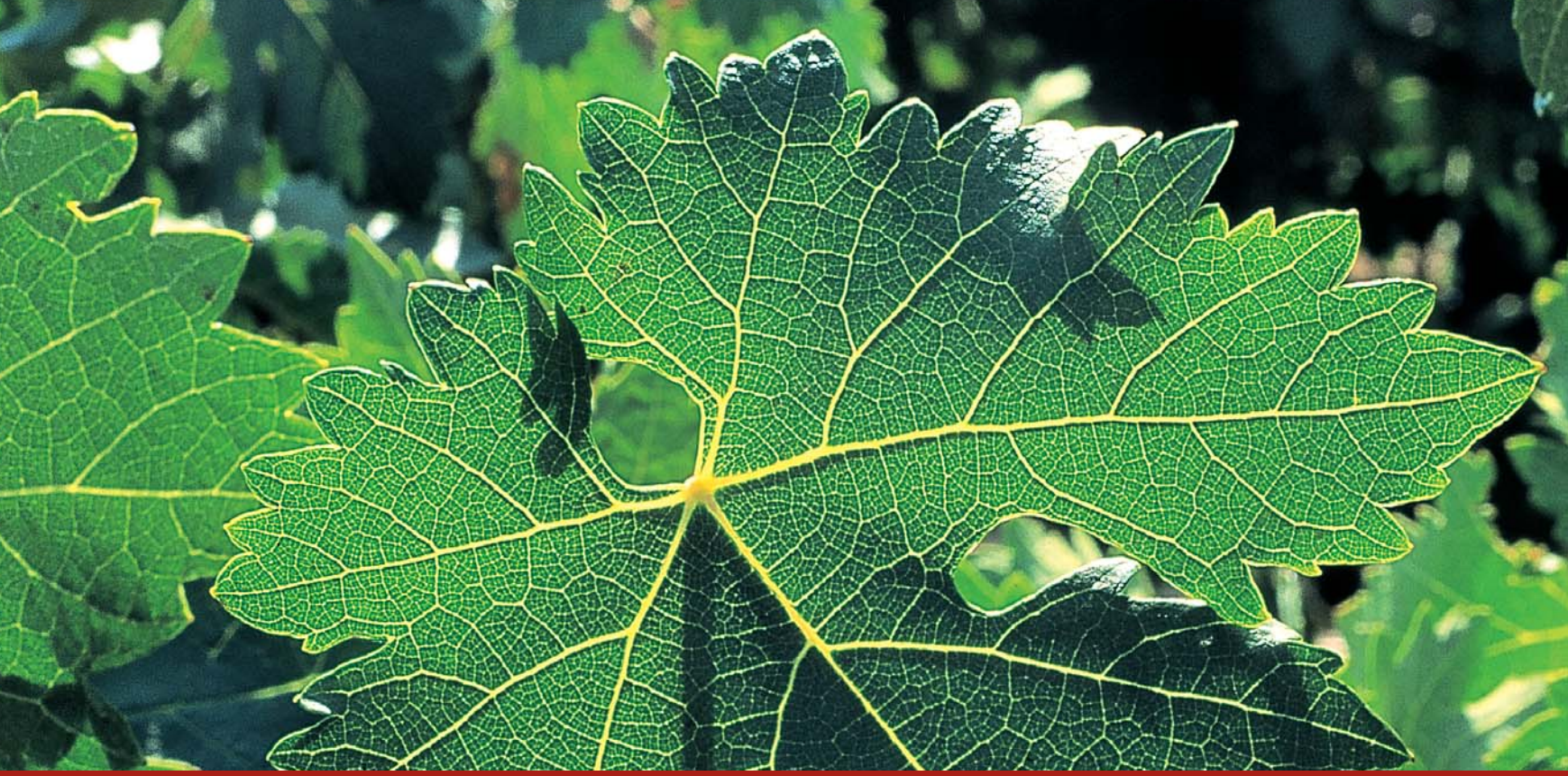
La propia Naturaleza
y el paso del tiempo
han generado un suelo de
excepcionales características
sobre el que arraigan
unas cepas concebidas
para ofrecer el mejor fruto.

Nuestra Tierra

Características geológicas

La Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios. El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

La cuenca ribereña, formada durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertidos hoy al estado de penillanura. El relieve de la zona oscila entre las lomas interfluviales, con cotas de 911 metros, y los valles, con una altura topográfica situada entre los 750 y 850 metros.



Cabernet-Sauvignon



Merlot



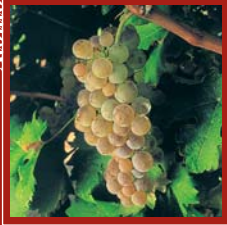
Malbec



Garnacha Tinta



Albilla



El frío intenso retrasa el brote de la vid.
Los bruscos cambios de temperatura
entre el día y la noche estivales,
provocan un perfecto equilibrio del fruto
durante su maduración. En otoño
se recoge una uva de magnífica calidad.

Nuestro Fruto

Variedades de uva

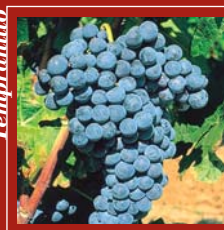
La *Tempranillo*, también conocida como Tinta del País o Tinto Fino, es la variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de la Ribera del Duero.

El resto de variedades tintas autorizadas son *Cabernet-Sauvignon*, *Merlot*, *Malbec* y *Garnacha Tinta*.

La única variedad de uva blanca autorizada es la *Albillo* o Blanca del País.

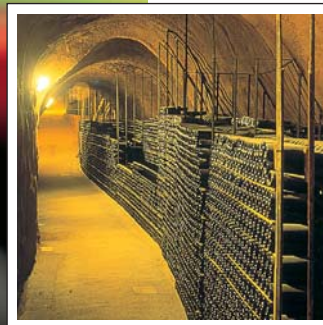
La producción máxima reglamentaria admitida por hectárea es de 7.000 kilogramos y la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a este límite autorizado, no puede ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Tempranillo



Nuestro Vino

Desde un Joven hasta
un Gran Reserva...
Entre las más de 600 marcas
que llevan el sello de la
Denominación de Origen
Ribera del Duero,
existe un vino de gran
calidad para cada persona
y para cada ocasión.



Características organolépticas de los vinos de la Ribera del Duero.



Tinto Joven

Vino sin permanencia en madera o con un paso por bodega inferior a 12 meses. Llega al mercado pocos meses después de la vendimia.

FASE VISUAL

Muestra un rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo.

FASE OLFATIVA

En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa,...).

FASE GUSTATIVA

Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza.



Tinto Crianza

Vino que ha permanecido un mínimo de 12 meses en bodega de roble y se comercializa con posterioridad al 1 de octubre del segundo año tras la vendimia.

FASE VISUAL

Presenta colores que evolucionan de un profundo picota intenso al rojo guinda. Destacados tonos violáceos en capa fina que evidencian aún matices de juventud.

FASE OLFATIVA

Sobre una intensa base frutal, sus aromas ensamban con los matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos.

FASE GUSTATIVA

En boca resulta carnoso, estructurado y redondo. De componente tánica equilibrada, su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.



Tinto Reserva

Es un vino con 36 meses de envejecimiento entre bodega y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en bodega. Llega al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

FASE VISUAL

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí.

FASE OLFATIVA

Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos.

FASE GUSTATIVA

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca. Via retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.



Tinto Gran Reserva

Es un vino de excepcional calidad que cumple con un envejecimiento mínimo de 60 meses, con al menos 24 meses en bodega, seguidos y complementados de 36 meses en botella. No puede llegar al mercado antes del 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

FASE VISUAL

Capa alta con base rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades: desde el rojo granate hasta el rubí, pudiéndose observar matices teja en capa fina.

FASE OLFATIVA

Sobre una base de frutas compotadas, presenta aromas complejos de todas las series. Los aromas terciarios adquiridos durante su envejecimiento sugieren una amplia gama de matices: tostados, maderas nobles, especias, caza...

FASE GUSTATIVA

Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene una evidente viveza y armonía que confirman su acreditada longevidad.



Rosado

Fermentado en ausencia del hollejo de la uva, puede disfrutarse poco tiempo después de la vendimia.

FASE VISUAL

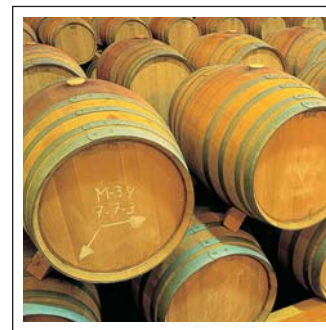
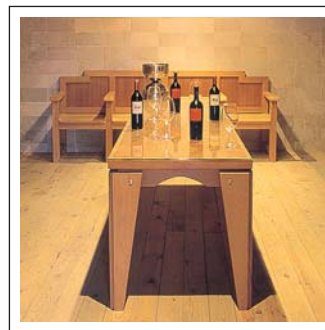
Presenta un tono rosa fresa, con destacables matices rosa grosella y tenues irisaciones violáceas en capa fina.

FASE OLFATIVA

Aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades Tempranillo y Albillo.

FASE GUSTATIVA

Resulta afrutado y fresco, manifestando una atractiva acidez que le caracteriza.





Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero, y para tener derecho al empleo de la misma, deben ser sometidos y superar un proceso de calificación desarrollado por el Consejo Regulador.

Cada partida de vino producida en la Denominación de Origen Ribera del Duero en una campaña determinada, se somete a un control que abarca un análisis instrumental (físico, químico y biológico) y un análisis organoléptico.

Tipos de Vino

Vinos Tintos

Se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo, también conocida como Tinta del País o Tinto Fino. En cualquier caso, la participación en estos vinos de la variedad Tinta del País, sola o junto con Cabernet-Sauvignon, Merlot y Malbec, no deberá ser inferior al 95%. En consecuencia, la variedad Garnacha Tinta, al igual que la Albillo, no se pueden utilizar en más de un 5% para la elaboración de estos vinos.

Vinos Rosados

La elaboración de los vinos rosados se efectúa con un mínimo del 50% de las variedades de uva tinta autorizadas.

CALENDARIO DE CALIFICACIÓN

COSECHA	CALIFICACIÓN
2012	Muy Buena
2011	Excelente
2010	Excelente
2009	Excelente
2008	Muy Buena
2007	Muy Buena
2006	Buena
2005	Muy Buena
2004	Excelente
2003	Muy Buena
2002	Muy Buena
2001	Excelente
2000	Muy Buena
1999	Excelente
1998	Muy Buena
1997	Buena
1996	Excelente
1995	Excelente
1994	Muy Buena
1993	Regular
1992	Buena
1991	Muy Buena
1990	Buena
1989	Excelente
1988	Buena
1987	Buena
1986	Excelente
1985	Muy Buena
1984	Regular
1983	Muy Buena
1982	Muy Buena

Nuestra Historia

Los antiguos pobladores de la región ya lo sabían. Esta tierra inimitable produce algo inimitable.

El arte de hacer vino en la Ribera del Duero

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

Es necesario remontarse nada menos que 2.000 años para encontrar la primera referencia vinícola de la zona: un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande y mejor conservada de la Península, que fue descubierto en Baños de Valdearados durante la vendimia de 1972.



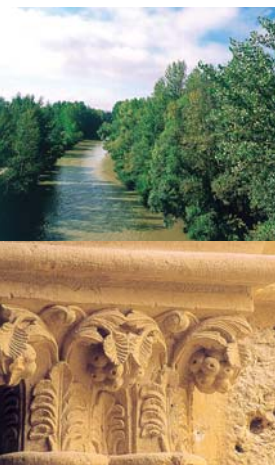
La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los caldos de la Ribera del Duero.

El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del 23 de julio de 1980, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

Dos años después, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

No sería, sin embargo, hasta los siglos X y XI cuando esta vinculación se consolida coincidiendo con la fundación de algunos de los núcleos de población más importantes de la zona, como San Esteban de Gormaz (Soria), Roa y Aranda de Duero (Burgos) o Peñafiel (Valladolid).



Nuestra Garantía

Nuestro vino es irrepetible, por eso queremos que todo el mundo lo disfrute con la garantía de saber que se trata de un auténtico Ribera del Duero.

El Consejo Regulador

La principal función del Consejo Regulador es avalar con su sello la autenticidad de los vinos de la Ribera del Duero, asegurando al consumidor que cada botella que ostenta una contraetiqueta numerada ha superado rigurosos controles antes de llegar a sus copas.



Las contraetiquetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero llevan implícitas una serie de medidas de seguridad que hacen prácticamente imposible su falsificación.

Estos distintivos de garantía que incorporan los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero permiten controlar, con total seguridad y fiabilidad, su producción y comercialización.

Además, el Consejo Regulador desarrolla una intensa actividad promocional genérica y colabora e investiga con entidades públicas y privadas para la mejora cualitativa de sus viñas y vinos.





El Corazón del Duero



Consejo Regulador de la Denominación de
Origen Ribera del Duero

C/ Hospital, 6. 09300 Roa (Burgos)
Telf.: +34 947 54 12 21. Fax.: +34 947 54 11 16
info@riberadelduero.es | www.riberadelduero.es

