



Corimbo 2023



93 Parker
94 Suckling

BODEGA
Bodegas La Horra

TIPO
Vino tinto

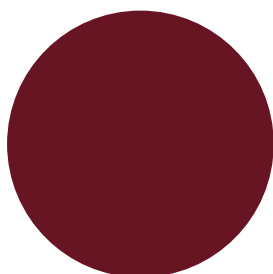
ZONA
DO Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tinta del país

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

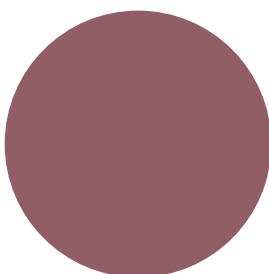
TEMPERATURA DE CONSUMO
16-17°C

Identidad vinícola



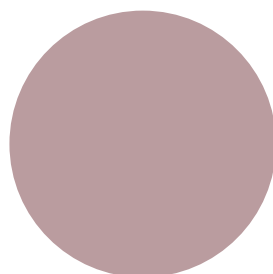
Viñedo

El viñedo es el verdadero origen del proyecto de Bodegas LA HORRA. La bodega trabaja con Tinta del País y presta especial atención a las parcelas de viñas viejas que caracterizan el entorno de La Horra. Los viñedos se encuentran aproximadamente entre los 800 y los 870 metros de altitud, en una de las zonas más frescas de la Ribera del Duero. Los suelos son profundos, con presencia de arenas en superficie, concreciones calcáreas, arcillas y, en algunas parcelas, abundante piedra. Las raíces pueden profundizar hasta alcanzar los horizontes arcillosos, donde encuentran reservas de humedad durante los meses más secos. Cada parcela se estudia y trabaja individualmente. Esta viticultura de precisión busca conseguir una madurez completa de la uva sin perder la frescura que constituye una de las señas de identidad de los vinos de Bodegas La Horra.



Vinificación y crianza

La uva llega a la bodega en pequeñas cajas y permanece durante la noche en cámara frigorífica antes de pasar por la mesa de selección. A partir de ese momento, cada viñedo continúa su recorrido por separado, respetando su origen y características. Los viñedos más viejos fermentan en tinas de roble francés, mientras que otras parcelas lo hacen en depósitos de acero inoxidable. Tras una breve maceración prefermentativa en frío, las fermentaciones comienzan de forma espontánea.



Región de elaboración

Bodegas La Horra está situada en el municipio de La Horra, Burgos, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Se trata de un territorio de marcado carácter continental, caracterizado por inviernos fríos, veranos secos y una importante diferencia térmica entre el día y la noche durante el periodo de maduración.



Nota de cata

Capa media, con fondo y ribete rojo cereza. Nariz muy intensa y llena de fruta, especialmente cereza y ciruela, acompañadas por recuerdos de monte bajo, mejorana y jara. La madera queda perfectamente integrada en un segundo plano. En boca presenta buen volumen, magnífica textura y un tanino jugoso y fresco. Es largo, frutal y muy fresco, dejando un claro recuerdo del paisaje.



Maridaje

Ideal para cordero asado, carnes a la parrilla, guisos tradicionales, setas, legumbres, cochinillo y quesos curados.



Comentario del experto

Agustín Santolaya – Director General de Bodegas La Horra

2023 es una añada sorprendente. Después de un ciclo tan cálido y seco, encontrar esta cantidad de fruta fresca en la copa es extraordinario. Es un Corimbi muy completo, con volumen, textura y un recuerdo clarísimo del paisaje de La Horra. Posiblemente esté entre los mejores que hemos elaborado