



Laderas de la Horra 2024



BODEGA
Bodegas La Horra

TIPO
Vino tinto

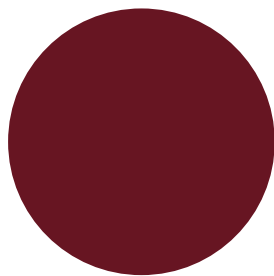
ZONA
DO Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tinta del país

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

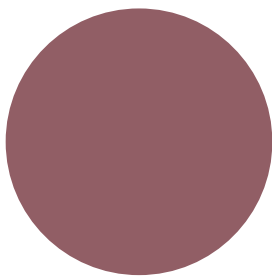
TEMPERATURA DE CONSUMO
16-17°C

Identidad vinícola



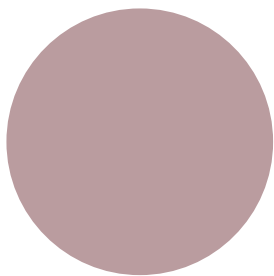
Viñedo

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-alta y tonalidad granate. Nariz intensa, con fruta roja madura y destellos de fruta negra sobre un fondo de sotobosque y pinar. En boca presenta un tanino delicado, recuerdos de fruta negra, gran volumen y una notable longitud. Complejo y, al mismo tiempo, muy agradable de beber.



Maridaje

Ideal para lechazo asado, carnes a la brasa, setas, arroces de carne, embutidos ibéricos y quesos curados.



Comentario del experto

Agustín Santolaya – Director General de Bodegas La Horra

Laderas de La Horra busca acercarnos de una forma muy directa al paisaje de la Ribera burgalesa. Encontramos la fruta del Tempranillo, pero también ese fondo de pinar y plantas aromáticas tan característico de nuestro entorno. Tiene volumen, pero sobre todo queremos que tenga frescura, finura y facilidad para disfrutarlo