



## MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

AÑADA 2022

Milsetentayseis La Peña es un vino con una marcada identidad propia. Viña vieja de Fuentenebro donde conviven diferentes variedades ancestrales. Suelos franco - arenosos con fragmentos de rocas formadas por cuarzo, feldspato y mica. La pequeña producción de La Peña 2022 representa de manera pura y honesta el carácter de su origen. Un vino con volumen, sedoso y muy complejo, con un final largo y salino.

### Una añada climática compleja

La añada 2022 se caracterizó por un invierno y primavera con pocas precipitaciones y un aumento de las temperaturas que ocasionó un adelanto de la brotación importante. Durante el verano se registraron diversas olas de calor y poco contraste entre el día y la noche lo que provocó la maduración de la uva de forma muy rápida. Gracias al equipo de viticultura que trabajó en verde para proteger al fruto de los rayos del sol las diferentes variedades de esta parcela maduraron sin incidencias reseñables. La vendimia de la parcela La Peña se desarrolló durante la jornada del 22 de septiembre.

### Una parcela singular

Milsetentayseis La Peña 2022 es la expresión más pura de una pequeña parcela ancestral de apenas 0.46 hectáreas situada a 948 metros de altitud entre valles, peñas y hoyadas. Cepas viejas que se plantaron hace cerca de cien años en suelo franco-arenosos y con una riqueza mineral extraordinaria que refleja el pasado minero de Fuentenebro. La fracción mineral del terreno, mica, feldspato y cuarzo le otorgan un carácter único. La Peña 2022 es un rosado complejo y singular que representa de manera pura y honesta la identidad de su origen donde conviven diferentes variedades históricas que son sinónimo de una Ribera del Duero que se remonta siglos en el tiempo. Un vino que busca plasmar la máxima expresión de estas cepas viejas respetando el terruño y el paisaje de una forma natural.

### El reflejo de una identidad única

La elaboración de Milsetentayseis La Peña está marcada por el mimo y el máximo cuidado de cada detalle durante todo el proceso. La uva, procedente de una viña extraordinaria, se vinifica de forma individual para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro. Durante la vendimia el fruto se recogió manualmente y se transportó en cajas de doce kilogramos. En bodega, los racimos de estas cepas centenarias se prensaron suavemente para obtener la esencia más pura de cada variedad. La fermentación y crianza se realizaron durante siete meses en barricas de 600 litros de roble francés. Durante este tiempo permaneció en contacto con sus lías. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue embotellado sin clarificar ni estabilizar en mayo de 2024.



## MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

2022 VINTAGE

Milsetentayseis La Peña is a wine with a strong identity of its own. Old Fuentenebro vineyard where different ancestral varieties coexist. Sandy loam soils with fragments of rocks formed by quartz, feldspato and mica. The small production of La Peña 2022 represents in a pure and honest way the character of its origin. A wine with volume, silky and very complex, with a long and saline finish.

### **A complex climatic vintage**

The 2022 vintage was characterized by a winter and spring with little rainfall and an increase in temperatures that caused a significant advance in budbreak. During the summer, there were several heat waves and little contrast between day and night, which caused the grapes to ripen very quickly. Thanks to the viticulture team that worked in green to protect the fruit from the sun's rays, the different varieties of this plot ripened without any significant incidents. The La Peña plot was harvested on September 22.

### **A unique plot**

Milsetentayseis La Peña 2022 is the purest expression of a small ancestral plot of barely 0.46 hectares located at an altitude of 948 meters between valleys, crags and hollows. Old vines were planted nearly a hundred years ago in sandy loam soil with an extraordinary mineral richness that reflects Fuentenebro's mining past. The mineral fraction of the soil, mica, feldspar and quartz give it a unique character. La Peña 2022 is a complex and singular rosé that represents in a pure and honest way the identity of its origin where different historical varieties coexist that are synonymous with a Ribera del Duero that goes back centuries in time. A wine that seeks to capture the maximum expression of these old vines respecting the terroir and the landscape in a natural way.

### **The reflection of a unique identity**

The elaboration of Milsetentayseis La Peña is marked by the utmost care and attention to detail throughout the process. The grapes, from an extraordinary vineyard, are vinified individually to achieve the maximum expression of this small corner of Fuentenebro. During the harvest, the fruit was picked by hand and transported in twelve kilogram boxes. In the winery, the clusters of these centenary vines were gently pressed to obtain the purest essence of each variety. Fermentation and aging were carried out for seven months in 600-liter French oak barrels. During this time it remained in contact with its lees. For greater protection, the wine contained sulfites. It was bottled without fining or stabilization in May 2024.

MILSETENTAYSEIS