

HITO

2021



Características de la cosecha

La añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

Elaboración

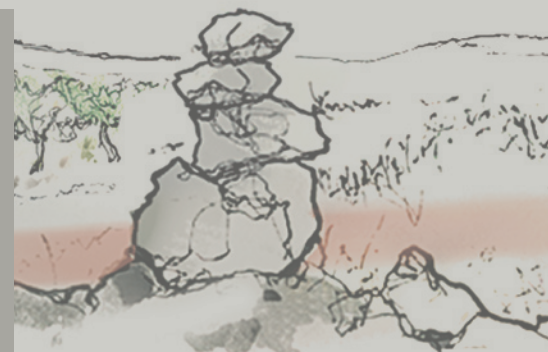
Después de una breve maceración y la eliminación por decantación física de las materias sólidas en suspensión en el mosto, fermentando a baja temperatura durante aproximadamente 20 días. Después de una crianza sobre lías, el vino es embotellado.

Análisis de la cata

Color rosa salmón muy tenue. En nariz es atractivo y delicado, destacando los aromas a frutos rojos enriquecidos por matices florales, casi cítricos. El paso por boca es fácil y muy fresco, con una acidez equilibrada que nos invita a volver a beber.

Ficha técnica

DO: Ribera de Duero
Suelo: Calizo - Arcilloso - Pedregoso
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte y Sureste
F. Maloláctica: Sin F.M.
Variedad: Tempranillo



Historia

La palabra "HITO" significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Este vino nace con el interés de ofrecer al consumidor la versión más fresca y aromática de nuestra variedad, sin crianza alguna y con las mismas uvas de nuestros grandes tintos.

Reconocimientos

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<i>Robert Parker</i>	87	88		88	87	89		
Wine Spectator						87		
WINEENTHUSIAST								
Wine & Spirits	87							
vincus	87	88	89		89			
Guía Peñín								88
Guía Proensa								
AVINOS	88		88					
JAMES SUCKLING.COM				89	88			
JEB DUNNUCK							90	

