

RIBERA DEL DUERO VENDIMIA A MANO 125 MILLONES DE UVA DE ALTA CALIDAD

- Los profesionales de la DO siguen apostando por la vendimia manual, realizando una exhaustiva selección de racimos
- Se trata de una vendimia tan solo superada por los 133 kilos que se recolectaron en 2016
- La cosecha está marcada por la producción de vinos frescos más ligeros, con un gran peso del componente frutal

Roa, 22 de noviembre de 2018. El [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#) cierra la vendimia 2018, que ha tenido lugar del 17 de septiembre hasta finales de octubre y ha concluido con un total de 125 millones de kilogramos de uva recogidos de excelente estado y calidad, convirtiéndose en la segunda mayor cosecha de su historia, tan solo por detrás de los 133 millones de kilos que se recolectaron en 2016.

Un total de 8.300 viticultores y 315 bodegas han participado en la cosecha de las 23.200 hectáreas inscritas en la Denominación de Origen, un 80% de las cuales ha sido vendimiada a mano, lo que evidencia el compromiso con la calidad de las bodegas y viticultores ribereños, así como con la importancia que la DO otorga a la selección a mano.

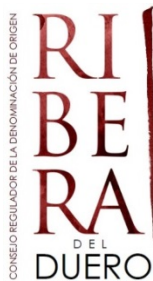
La vendimia manual es una tradición en la Ribera del Duero, donde las bodegas y viticultores priman la calidad de la uva sobre la cantidad. La recogida a mano y en caja encarece y ralentiza el proceso de recogida, pero permite una mayor selección de los racimos y asegura que estos entren en bodega en un estado óptimo, sin golpes ni roturas, y que la uva sufra lo menos posible.

Bajo rendimiento para una alta calidad

Esta vendimia de récord ha tenido lugar tras un 2017 de fuertes heladas que provocaron la peor sequía de la historia, cuando se produjo una pérdida de hasta el 60% de la cosecha y con tan solo 55 millones de kilos de uva recogidas.

Se trata de una vendimia marcada por la producción de vinos más frescos, que cuentan con un mayor componente atlántico que en otras campañas más cálidas, así como con una buena acidez encargada de equilibrar el conjunto dulce que forman alcohol, glicerol y un tanino de uva dulce y delicado. Todo ese conjunto ha comportado una cosecha con vinos que, en boca, dan la sensación de equilibrio, frescor y notas frutales; siempre con un final duradero en la degustación.

En palabras de Agustín Alonso, Director Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero: *“Los vinos de la vendimia de 2018, no sólo harán las delicias de los*



amantes de los vinos frescos más ligeros, sino que también entre los amantes de los vinos de guarda de Ribera del Duero, recordando en cierta manera las longevas cosechas del siglo pasado. Tras un 2017 marcado por la climatología y la sequía, el ciclo del viñedo en 2018 ha resultado ser de una altísima producción, caracterizada por su excelente estado sanitario y óptima calidad”.

“El rendimiento medio se ha situado en 5.405 Kg/Ha, muy por debajo del límite máximo que permite nuestra normativa (7.700 Kg en 2018). Las bodegas y viticultores intencionadamente buscan rendimientos bajos porque se centran en la óptima calidad. Nuestros viticultores son conscientes de que en el viñedo existe una relación inversa entre calidad y cantidad, siendo los viñedos de bajos rendimientos los que brindan mejor calidad”, añade.

La buena preparación y el impecable cuidado y mantenimiento del viñedo por parte de los viticultores de la DO ha sido clave para prevenir posibles plagas y enfermedades, como la temida aparición de mildiu, que finalmente no hizo acto de presencia.

Como cada año, todo el proceso ha estado completamente informatizado, de manera que los datos se actualizaban continuamente y ha sido posible saber en qué momento exacto se encontraba la vendimia, cuántos kilos se habían recogido en cada momento y cuántas bodegas permanecían abiertas.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Cerca de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos. www.riberadelduero.es

Para más información:

MARCO DE COMUNICACIÓN

T: 91 458 54 90 / 93 635 05 00

Carlos García

E-mail: carlos.garcia@marcodecomunicacion.com

Toni Vázquez

E-mail: toni@marcodecomunicacion.com

Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero

Responsable de Comunicación y Eventos

Rebeca Ruano

T: 947 54 12 21 /616722570

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es