

# Sire

*Ribera del Duero*

*“La filosofía y el cariño del enólogo,  
conjugado con la materia prima, le  
dan a todo vino su propia  
personalidad”*



# Sire

Ribera del Duero



*La Ribera del Duero es todavía una más que interesante caja de sorpresas. La parte más alta de esta denominación, siguiendo el cauce del río, ha cultivado históricamente un viñedo de calidad en unos suelos pobres y propicios para aportar toda la complejidad que esta tierra puede conferir a los grandes vinos.*

*Esta riqueza histórica, unida a la existencia de un viñedo muy antiguo, en algunos casos plantado sobre pie franco, fue lo que motivó el nacimiento de Bodegas Sire en el año 2010, con una primera elaboración de 40.000 botellas de la añada 2009 que confirmó que esta zona arenosa, con viñedos rodeados de enebros y tomillares, era propicia para la elaboración de grandes vinos.*

*Sire confirma que estas parcelas centenarias de tempranillo asentadas en un suelo pobre y con poco vigor son capaces de generar un fruto de excepcional calidad y que el trabajo futuro consistirá en transmitir al vino la esencia del suelo, apostando por una finura no exenta de cierta exuberancia.*

*Cada Sire es el resultado de un minucioso trabajo, en ocasiones casi artesanal, para respetar el fruto de la uva.*

*La vendimia se realiza en cajas de 16 kilos.*

*Con esta materia prima en la bodega, y utilizando exclusivamente levaduras autóctonas, el mosto macera entre una semana y diez días y la fermentación se divide entre depósitos de acero inoxidable y barricas.*

*La crianza del vino se reparte entre roble francés y americano y se prolonga para Sire 7, en 7 meses, para Sire 12, 12 meses, y para Sire 24, durante 24 meses antes de ser embotellado y vestido para su salida al mercado.*

# Sire

**Añada:** 2021

**Variedad de uva:** Tinta fina 100% de viñas viejas de mas de 90 años.

**Situación:** Peñafiel, Valladolid

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Elaboración:** Recolección manual. Seis meses en barricas de roble francés y americano.

**Grado alcohólico:** 14,5%

**Producción:** 250.000 botellas

## CATA

**Fase visual:** Color rojo cereza intenso, con una capa media-alta. Brillante con limpidez, marcandountuosamente su lágrima en copa.

**Fase aromática:** Intensidad aromática alta, agradable y con una carga armoniosa de fruta: cerezas, grosellas y ciruelas. Detrás de la juventud aparecen notas lácticas y los recuerdos de la madera en la que se ha criado un corto periodo de tiempo, pudiento resaltar las vainillas, tofes y cacao. Nariz compleja.

**Fase gustativa:** Redondo y cálido, siendo suave y expresivo ala vez. POsee un retronasal pleno de fruta y de matices de un corto envejecimiento si aristas, bastante equilibrado. Buena conjunción de taninos de la uva con los de las barricas seleccionadas. Aterciopelado y persistente. Paladar agradable y con postgusto que invita a disfrutar pidiendo más.

**Recomendación:** Decantar 15/20 min. antes de su consumición

[www.bodegassire.com](http://www.bodegassire.com)



# Sire 12

**Añada:** 2017

**Variedad de uva:** Tinta fina 100% de viñas viejas de mas de 90 años.

**Situación:** Peñafiel, Valladolid

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Elaboración:** Recolección manual. Doce meses en barricas de roble francés y americano.

**Grado alcohólico:** 14,5%

**Producción:** 100.000 botellas

## CATA

**Fase visual:** Alta intensidad de un color rojo cereza. Brillante con limpidez, marcando untuosamente su lágrima en copa.

**Fase aromática:** Intensidad aromática alta, aromas a frutas del bosque con ligeros recuerdos a coco, vainillas y tofes e la crianza de sus finas maderas. Nariz elegante y dotada de cierta complejidad.

**Fase gustativa:** En boca se muestra redondo, con frescura pese a sus 12 meses de crianza en barrica, con la presencia de sus tánicos robles en armonía con los de la uva. Es un vino equilibrado y con un postgusto bastante presente. Posee un retronasal intenso y agradable. Aterciopelado y persistente.

**Recomendación:** Decantar unos 30 min. antes de su consumo.

[www.bodegassire.com](http://www.bodegassire.com)



# Sire 24

**Añada:** 2014

**Variedad de uva:** Tinta fina 100% de viñas viejas de mas de 90 años.

**Situación:** Peñafiel, Valladolid

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Elaboración:** Recolección manual. 24 meses en barricas de roble francés y americano.

**Grado alcohólico:** 14,5%

**Producción:** 15.000 botellas

## CATA

Tempranillo cargado de alta tonalidad, dotado de un color rojo cereza. Aromas a mora y fruto maduro, obteniendo a la vez vainillas y, finalmente, una alta intensidad aromática de tostados.

En boca, es un vino carnoso y elegante, con un equilibrado y armonización de los robles francés y americano, resaltando sus finos y frescos taninos. En definición, tiene un sentido retronasal de intensidad alta y postgusto de larga duración.

**Recomendación:** Decantar 15/20 min. antes de su consumo.

[www.bodegassire.com](http://www.bodegassire.com)



# Sire Verdejo

**Añada:** 2021

**Variedad de uva:** Uva verdejo autóctona

**Situación:** Rueda, Valladolid

**Denominación de Origen:** Rueda

**Elaboración:** Recolección nocturna para mantener el fruto a 5°C. Permanencia en contacto con sus lías naturales durante dos meses

**Grado alcohólico:** 13,5%

**Producción:** 150.000 botellas

## CATA

**Fase visual:** Color amarillo palizo, brillante con intensos destellos.

**Fase aromática:** Es un vino amplio en nariz con predominio de los tonos de la variedad: hinojo, frutas tropicales maduras, matices balsámicos y matices de hierba de monte bajo.

**Fase gustativa:** En boca es un vino expresivo, de volumen perceptible, intenso, redondo, con destellos de expresión frutal fresco en acidez y con un largo y elegante final.

**Recomendación:** servir a una temperatura de entre 7 y 10°C

[www.bodegassire.com](http://www.bodegassire.com)

