

# Denominación de Origen Ribera del Duero

The Ribera del Duero  
Denomination of Origin



Es el río Duero quien da nombre a La Denominación de Origen Ribera del Duero situada en la meseta norte, que reúne una extensión de 115 Km de longitud y 35 Km de anchura, un total de 102 municipios repartidos entre cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos (60), Valladolid (19), Soria (19) y Segovia (4).

Será en los años 70 cuando comienza una auténtica revolución en la vinificación de la zona, aparecen nuevos estilos y métodos en el cultivo de la uva y en la elaboración de los vinos de la mano de unos buenos profesionales de indudable valía empresarial y comercial y que empiezan el recorrido de un largo camino para mostrar al mundo del vino las bondades y excelencias de los nuevos tintos de la Ribera del Duero.

Finalmente, estos esfuerzos se ven recompensados el 21 de julio de 1982 cuando el Ministerio de Agricultura concede a la Ribera del Duero la Denominación de Origen, a la vez que aprueba su reglamento y la creación de su Consejo Regulador.

Desde entonces, el margen del río Duero ha visto como esta Denominación ha crecido tanto en número de bodegas como en prestigio, hasta convertirse en una región vitivinícola reconocida a nivel mundial por la calidad de sus vinos, su objetivo prioritario.

The Ribera del Duero Denomination of Origin takes its name from the great river that passes through the area, the River Duero. It is located in Spain's northern plateau and covers an area that is 115Km long and 35Km wide. 102 towns (or municipalities) are located inside the denomination. 60 of these are in Burgos, 19 in Valladolid, 19 in Soria and 4 in Segovia, all of these being provinces that lie inside the Autonomous Region of Castile and León.

A revolution got under way in the area's vinification in the 1970's. New styles and methods of grape cultivation and wine making began to appear. This happened thanks to the work of some great professionals who had obvious business and commercial ability. They were beginning a long journey to show the world the excellence and goodness of the new Ribera del Duero Reds.

These efforts finally won their just reward on the 21<sup>st</sup> of July 1982 when the Ministry of Agriculture granted the Denomination of Origin to the Ribera del Duero and approved the establishment of its rules and the setting up of its Regulatory Council.

Since then, the banks of the River Duero have seen a great increase in the number of wineries and a great improvement in their prestige. Indeed, as a grape growing and wine producing region, the Ribera del Duero is now recognized throughout the world as a denomination of quality. And quality has always been its number one priority.

## EL CONSEJO REGULADOR / THE REGULATORY COUNCIL

Es el órgano encargado de avalar la autenticidad de los vinos de esta Denominación, asegurando al consumidor que cada botella lleva una contraetiqueta numerada, confeccionada por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, garantía de origen, calidad y superación de rigurosos controles antes de llegar a sus copas.

Esta es la fase final de las tareas de control de calidad que se realizan y que comienzan vigilando la producción máxima reglamentaria permitida que es de 7.000 Kg de uva por hectárea, continúa en la elaboración de los vinos, asegurando el uso correcto de las variedades de uva autorizada y que los caldos superen un proceso de calificación antes de llegar al mercado con el sello de la D.O. Además, se encarga de desarrollar una intensa actividad promocional genérica y colaborar e investigar con entidades públicas y privadas para la mejora cualitativa de las viñas y vinos de la D.O.

This is the organ whose responsibility it is to vouch for the authenticity of the wines of the denomination. It assures the consumer that each bottle that carries a numbered back label, produced by the Spanish National Mint as a guarantee of origin and quality, has undergone thorough testing before reaching their wineglasses.

This is the last stage of a long quality control process. The process begins by making sure that the maximum permitted yield of 7,000Kg of grape per hectare is not exceeded. It continues into the wine-making processes by making sure that the authorized grape varieties are used correctly and that the wines successfully come through a qualification process before they reach the market with the DO (denomination of origin) seal. The Council also does a great deal of promotional work for the denomination as a whole and carries out research work in cooperation with public and private entities aimed at achieving a qualitative improvement in the vineyards and the wines of the D.O.

## CLIMATOLOGÍA / CLIMATE

La calidad del vino de Ribera del Duero se debe en gran parte a la especial climatología continental de la región que tiene gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva; destaca una pluviometría moderada-baja unida a unos veranos secos y calurosos (40°), inviernos largos y rigurosos (-18°) y acusadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche en las estaciones de primavera y otoño.

The quality of Ribera del Duero wine is largely due to the special continental climate of the region. This climate exerts a considerable influence during the active period of the vines and plays a fundamental role in the development of the plant

and the ripening of the grape. The territory has moderate to low rainfall, hot (40°C), dry summers and long, harsh winters (-18°C). During spring and autumn, there are very significant differences between daytime and nighttime temperatures.

### LAS VARIEDADES DE UVA ADMITIDAS POR LA D.O. / GRAPE VARIETIES PERMITTED BY THE D.O.

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados.

La variedad de uva más característica es la tempranillo, denominada genéricamente Tinta del País, que constituye más del 90% de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75% de Tempranillo en su elaboración. En total, no menos del 95% de la uva debe ser Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Las uvas Garnacha y Albillo está permitidas pero en pequeñas cantidades.

Los vinos tintos son longevos, de hecho hay quien los ha definido como los más longevos de España, que llegan a la copa mostrando su largo proceso de lenta evolución en un cúmulo de variadas manifestaciones sensoriales.

The most common grape variety produced is the Tempranillo, known here as Tinta del País. More than 90% of the grapes produced are of this variety. According to the rules of the Regulatory Council, a wine can only be given a Ribera del Duero D.O. label if at least 75% of the grapes used in its production are Tempranillo. In total, not less than 95% of the grapes used must be Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Malbec. Garnacha and Albillo are permitted, but only in small amounts.

The red wines have great longevity. Indeed, some say they have the greatest longevity of all the wines of Spain. The consumer will appreciate the long, slow process of evolution that is reflected in the great variety of sensory manifestations.



## LA VENDIMIA / THE HARVEST

Por vendimia se entiende la recolección o cosecha de las uvas de vino. El período de vendimia en Ribera del Duero se sitúa habitualmente entre los meses de septiembre y octubre. No obstante, es el Consejo Regulador el que determina cuando se inicia y finaliza el mismo.

El momento de la vendimia depende del grado de maduración de la uva, que depende a su vez de las condiciones climáticas, el tipo de uva, el nivel de azúcares, de ácidos y de los componentes aromáticos entre otros.

Una mayor cantidad de azúcar aumentará el grado alcohólico del vino producido; presentar una justa cantidad de azúcar es indispensable para iniciar la fermentación alcohólica.

Los ácidos son necesarios para evitar la proliferación de bacterias causantes de enfermedades y la conservación posterior del vino.

Los componentes aromáticos que varían durante la maduración de la uva, contribuyen a determinar las características organolépticas del vino.

Existen dos métodos de vendimia:

**Manual:** es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de vinos espumosos, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo, lo que inevitablemente aumenta los costos de producción.

**Mecánica:** la vendimia mecánica es más económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costes de recogida de la uva están provocando que se implante de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones, que necesitan de más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en espaldera.

En Ribera del Duero durante la campaña de 2008, se recolectaron un total de 70.396.147 Kg de uva sobre una superficie productiva de 20.910 hectáreas, por lo que el rendimiento medio por hectárea fue de 3.367 y se vendimió mecánicamente un 11,8 % de la producción total.

The "vendimia" is the picking or the harvesting of wine grapes. The vendimia usually takes place between the months of September and October in the Ribera del Duero. It is however the Regulatory Council that decides when the harvesting period begins and when it ends.

The timing of the harvest is dependent upon the degree of ripening of the grape which, in turn, is dependent upon the weather conditions, the type of grape, the sugar level, the acids, the aromatic components and other factors.

A greater sugar content will increase the alcoholic strength of the wine produced. The right amount of sugar is essential for the alcohol fermentation to begin.

The acids are necessary to prevent the proliferation of bacteria that would cause diseases and for the subsequent preserving of the wine.

The aromatic components, which vary during the ripening of the grape, contribute to determining the organoleptic characteristics of the wine.

There are two methods of harvesting:

Manual: This is the method used for making high quality wine and sparkling wines. For these wines, the grape bunches have to be selected more carefully and this, inevitably, increases production costs.

Mechanical: The mechanical method is more economical than the manual method. The lack of qualified staff and the increase in the costs of grape picking is bringing about the rapid introduction of this method in certain wine producing areas. This is particularly the case with large scale production, where more labour is required. For this type of grape picking, the cultivation must be on trellises.

In the year 2008, a total of 70,396,147 Kg of grape was collected from a total area of 20,910 hectares in the Ribera del Duero. The average yield per hectare was therefore 3,367 Kg 11.8 % of the total production was harvested mechanically.

## EL VINO / THE WINE

Los vinos de la Ribera del Duero deben su calidad a una serie de factores climáticos casi extremos. Un clima marcado por una temperatura media muy baja y un importante contraste térmico entre el día y la noche, especialmente significativo durante la época de maduración de la uva, lo que genera una piel dura y fuerte que da como resultado esos reconocibles vinos llenos de color, estructura y casta.





Pero también los suelos son decisivos en la calidad. Laderas normalmente orientadas al sur para recibir los últimos rayos de sol y protegerse de los fríos vientos del norte. Terrenos de arena y cantos rodados, capaces de regular la humedad para alimentar las raíces de la planta y retener el calor para soltarlo por las noches.

A ellos se une la uva Tempranillo, conocida en la zona como Tinta del país, aclimatada a la dureza del clima y capaz de dar aquí sus mejores frutos. Y detrás de todo esto los hombres y mujeres que día a día cuidan las cepas, las podan, vendimian, elaboran el vino y lo crean hasta conseguir ofrecernos uno de los grandes vinos del mundo.

En Ribera del Duero se elaboran:

### Vinos rosados

Vino fermentado en ausencia del hollejo de la uva, que puede disfrutarse poco tiempo después de la vendimia. Se caracteriza porque presentan un tono rosa fresa, con destacables matices rosa grosella y tenues irisaciones violáceas en capa fina. Destacan aromas frutales con matices de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades Tempranillo y Albillo. Al paladar, resulta afrutado y fresco, manifestando una atractiva acidez, que lo caracteriza.

### Vinos tintos

- Tinto Joven

Vino sin permanencia en madera o con un paso por barrica inferior a 12 meses. Llega al mercado pocos meses después de la vendimia. Muestra un rojo guinda muy intenso con ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo. En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa...) Es amplio en boca, pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza.

- Tinto Crianza

Vino que ha permanecido al menos 12 meses en barricas de roble y se comercializa con posterioridad al 1 de octubre del segundo año tras la vendimia. Presenta colores que evolucionan de un picota intenso al rojo guinda. Destacados tonos violáceos en capa fina que evidencian aún matices de juventud. Sobre una intensa base frutal, su aroma ensambla con los matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos. En boca resulta carnoso, estructurado y redondo. De componente tánica equilibrada, su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.

- **Tinto Reserva** Es un vino de 36 meses de envejecimiento entre barricas y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Llegan al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia. De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí. Intenso y elegante. Presenta intensos aromas de fruta sobremadurada y confitada combinados con otros como cuero, almizoles, minerales y balsámicos. Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca. Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.
- **Tinto Gran Reserva** Es un vino de excepcional calidad que cumple con un envejecimiento mínimo de 60 meses, con al menos 24 en barrica, seguidos y complementados con 36 en botella. No pueden llegar al mercado antes del 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia. Capa alta con base en el rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades: desde el rojo granate al rubí, hasta llegar a matices teja en capa fina. Sobre una base de frutas compotadas, presenta aromas complejos de todas las series. Los aromas terciarios adquiridos durante su envejecimiento dan lugar a una amplia gama de matices: tostados, maderas nobles, especias, caza,... Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene su evidente viveza y armonía que confirman su acreditada longevidad.

The wines of the Ribera del Duero owe their quality to a series of climatic factors that are almost extreme. The climate is characterised by a very low average temperature and by significant differences between daytime and nighttime temperatures, particularly during the period when the grape is ripening. This gives the grape a hard, strong skin which produces those recognizable wines that are full of colour, structure and pedigree.

The soils also have a decisive effect on the quality of the wine. The vineyards are on slopes that are normally south facing to ensure that they receive the last rays of the sun and are protected from the cold northern winds. The soils are sandy and pebbly, capable of regulating moisture levels to feed the roots of the plant and retain the heat so that it can be released during the night.

All of these factors combine with the Tempranillo grape, known locally as Tinta del País and well used to the harshness of the climate. Here is where this variety gives its best results. And behind all of this, there are the men and women who look after the grapes day after day, pruning them and picking them, then preparing and creating some of the greatest wines in the world.

The following wines are produced in the Ribera del Duero

### Rosé wines

This is a wine that has been fermented in the absence of the skin of the grape. It can be enjoyed shortly after harvesting. It is characterised by its fresh pink tone, with noticeable hints of redcurrent and a subdued violet iridescence at the rim. It has fruity aromas with undertones of wild berries and ripe fruit, these being typical of the Tempranillo and Albillo varieties. In the mouth, they are fresh and fruity, typically with a pleasing, characteristic acidity.

### Red wines

- **Young reds** These are wines which have not been kept in wood or which have spent less than 12 months in barrels. They reach the market just a few months after the harvest. They are of a very intense cherry red, with a heavy blue, indigo, violet and purple rim. They have slight ruby overtones and an intense, vibrant colour. On the nose, they have strong, deep primary aromas redolent of ripe fruit and wild berries (mulberry, blackberry, raspberry, etc). In the mouth, they are full bodied and full of flavours. They have a significant tannin component, complemented by a balanced acidity, giving them sharpness.
- **Crianza reds** These are wines that have spent at least 12 months in oak barrels and are sold after the first day of October of the second year after the harvest. The colours evolve from deep black cherry to red cherry. They have pronounced violet shades on the rim, indicating their remaining youth. They are on an intense fruity base, and the aromas blend with the characteristic overtones of fine woods, ranging from spicy vanilla, liquorice or clove to the toasted and highly toasted. They are full bodied, structured and rounded. They have a well balanced tannin component. They are velvety on the mouth and full of flavours, showing great persistence and strong retronasal elements.
- **Reserva reds** These are wines which have been ageing for 36 months between barrel and bottle, but which have spent at least 12 months in the barrel. They only reach the market after the first day of December of the third year after the harvest. The colours evolve slowly and the rim is intense. The tones vary from garnet cherry to ruby red. These are intense, elegant wines with deep aromas of overripe, sweetened fruit blending with others such as leather, musk, minerals and balsamics. They are full bodied, potent and balanced and they are full and robust in the mouth. Retronasally, they are long and persistent, strengthening the aromas of the ageing process.

- **Gran Reserva reds** This is a wine of exceptional quality which has aged for 60 months, spending at least 24 months in the barrel and then 36 months in the bottle. It may not be sold until the first day of December of the fifth year after the harvest. It presents a high layer on a red cherry base, with a wide range of hues, from granite red to brick tones on the rim. On a base of stewed fruits, it has complex aromas of all ranges. The tertiary aromas, acquired in the ageing process, suggest a wide range of subtleties: toasted, fine woods, spices, game, etc. Its firm structure and great balance emphasize the persistence and elegance of this wine. Despite the time which has elapsed, it maintains its obvious vitality and harmony, confirming its recognised longevity.


































Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero  
C/ Hospital, 6 - 09300 Roa

Tel: 947 541 221

[www.riberadelduero.es](http://www.riberadelduero.es)

# Calificación de añadas de la D.O. Ribera del Duero

## Qualification of Ribera del Duero D.O. vintages

	80's	90's	00's
	1980	1990 	2000 
	1981	1991 	<b>2001</b> 
	1982 	1992 	2002 
Regular Fair 	1983 	1993 	2003 
	1984 	1994 	<b>2004</b> 
	1985 	<b>1995</b> 	2005 
Buena Good 	<b>1986</b> 	<b>1996</b> 	2006 
	1987 	1997 	2007 
Muy buena Very Good 	1988 	1998 	2008 
Excelente Excellent 	<b>1989</b> 	<b>1999</b> 	2009