



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto
Variedad de uva	Tempranillo 100%
Añada	2021
Crianza	20 Meses
Vinificación	Ribera de duero denominacion de origen
Producción	Inicialmente 12.000 botellas.



Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural extra que pasa por barricas de roble francés.



15% Alcohol Vol

pH: 3,74

Acidez: 5



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar embutidos, carnes blancas y rojas, quesos curados.



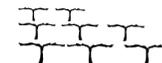
Color rojo intenso con matices granates.



En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.



En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronasal.



VIÑEDO

Margas calizas con mezcla de arcilla en profundidad que nos permiten un verano con reservas hídricas suficientes para afrontar una maduración perfecta

Altitud 860 m.s.n.m.

Integral Termica eficaz 1456 ° C acumulados



ELABORACIÓN

Hemos elaborado un vino amplio, sedoso y elegante en una de las zonas más prestigiosas de Ribera del Duero. Presenta taninos amables y frescos, con colores violetas y bermellones. Su personalidad aromática destaca notas de grosella y regaliz, que en boca se fusionan con terciarios limpios de cuero nuevo, ofreciendo un gran final para un vino redondo.

