



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto con crianza
Variedad de uva	100%Tempranillo
Añada	2018
Crianza	16Meses en Barricas de roble Francés
Producción	Inicialmente 13,500 botellas



Botella Borgoña troncocónica 75 cl, con corcho natural



14,50% Alcohol Vol

pH: 3,75

Acidez: 4,5



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 todo tipo de parrilla, caza mayor y menor, quesos azules y Arroces. Pescados muy grasos y contundentes como el besugo parrilla



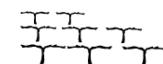
De color Rubí con matices rojizos.



Este vino presenta un amplio espectro aromático con matices de fruta y barrica. La confitura de fruta negra complementa un aroma tostado de maderas nobles, logrando un equilibrio perfecto.



El vino se muestra largo, con una entrada suave y una notable amplitud. Los aromas terciarios en el retronasal añaden complejidad, resultando en un vino equilibrado que refleja de manera excepcional la identidad de un RESERVA de Ribera del Duero.



VIÑEDO

Se caracterizan por ser profundos y arcillosos, con caliza presente en el fondo. Su textura permite un drenaje óptimo gracias a la proporción de arena. La altitud es de 830 m.s.n.m. y la integral térmica acumulada es de 1345 °C.



ELABORACIÓN

El Reserva de El MITO es un vino que no deja a nadie indiferente, con una personalidad única que surge de una gran zona vitivinícola. Suelos excepcionales permiten la elaboración de vinos casi míticos, largos y profundos, que perduran en el tiempo. La cuidadosa selección de tostados en maderas nobles eleva este vino a una categoría de excelencia.

Se realiza de manera manual a mediados de octubre, con uvas despalilladas y seleccionadas en bodega. El vino se vinifica en nuevos depósitos, con maceración prefermentativa durante un período total de 10 a 14 días. La fermentación se lleva a cabo en acero inoxidable, mientras que la fermentación maloláctica se realiza en barrica. El envejecimiento en roble dura 16 meses.



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

