


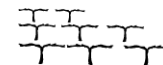


FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto Seco
Variedad de uva	Tempranillo
Añada	2023
Crianza	13 meses
Vinificación	Ubicada en la parte central de la Ribera de Duero
Producción	Inicialmente 29,000 botellas
	Botella Borgoña 75 cl
	14,5 % Alcohol Vol pH: 3,68 Acidez: 5,1
	Guarda recomendada tumbada entre 14°C y 18°C y consumo de 16° C
	Mínima exposición a la luz.
	Ideal para acompañar carnes, guisos de cuchara y quesos curados
	De color rojo rubí con intensidad media alta.
	En nariz, se despliegan aromas complejos de frutas del bosque, grosella y arándanos.
	La boca es ágil fresca de carácter elegante y persistente



DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO



VIÑEDO

Procede de nuestros viñedos de la parte central de La ribera de Duero, que lo componen, 4 parcelas con una gran característica como es un suelo arcilloso que nos confiere frescura y elegancia, son 2 vasos de edad comprendiente 25 y 35 años, mas 2 espalderas prácticamente de la misma edad. Una de ellas con más de 4000 plantas/Ha, hace que se absolutamente diferente del resto de plantaciones.

Los rendimientos son muy por debajo de los límites legales, en torno a los 35 hl/ha.

El suelo de lecho aluvial, erosionado por el Rio Duero arrastra canto rodado en superficie y una riqueza de matices únicos.



ELABORACIÓN

La elaboración es muy clásica con despallado 100 de nuestras uvas, maceraciones cortas y muy poca intervención, no utilizando en ningún caso ni Levaduras seleccionadas ni bacterias lácticas para realizar FML.

La calidad de los vinos de prensa hace que los rendimientos en bodega sean muy bajos, pero la obtención de este tipo de vinos es fundamental para la estructura final de los vinos.

