







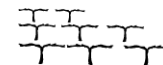




FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | VINO TINTO SECO |
| Variedad de uva | Tempranillo |
| Añada | 2023 |
| Crianza | 15 meses |
| Vinificación | Ubicada en una de las zonas más privilegiadas dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. |
| Producción | Inicialmente ***** botellas |
|  | Botella Borgoña 75 cl |
|  | 14,5% Alcohol Vol pH: 3,7 Acidez: 5,4 |
|  | Guarda recomendada tumbada entre 14°C y 18°C y consumo de 16° C |
|  | Mínima exposición a la luz. |
|  | Ideal para acompañar carnes rojas de parrilla, guisos de carne muy contundentes , legumbres , etc |
|  | Rojo violáceo de alta capa y buena intensidad colorante. |
|  | En la nariz se abre la fruta más negra y algo más en sazón. La barrica transporta una cesión de especias en perfecta combinación. |
|  | En boca es potente , estructurado y final de tanino amable |



VIÑEDO

Viñedos especialmente ubicados en una de las zonas más privilegiadas dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero como Pesquera de Duero.

La excelencia de sus suelos calizos hace de la zona una exquisitez dentro del panorama vitícola nacional.

Posemos más de 5 ha en los términos más preponderantes e identitarios de un tipo de Tinto fino tan peculiar como excelso. Tenemos la suerte de tener más de 1 ha de viñedo viejo en vaso con especial características de genética ancestral que diferencian estas plantas con el resto de las fincas. La edad supera los 70 años. Por otro lado, poseemos otra finca más en vaso y una espaldera, de unos 30 años.

La impronta de identidad de estas uvas hace que se merezcan un vino de pueblo, de origen y de raza.



ELABORACIÓN

Recogido a mano, cámara de frío y encubado a 7 °, despalillado , encubado , maceración pre-fermentativa de 48 h.

Maceración post-fermentativa con sus propias levaduras.

FML en barrica nueva de Roble francés de 225 l y 300 l.

