

FICHA DE CATA

Tipo: Tinto Crianza.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Rendimiento viñedo: 4.500 Kg/ha.

Elaboración: Despalillado, estrujado parcial y encubado en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable de 13000 L. La fermentación alcohólica transcurre a una temperatura controlada de 27-28 °C mediante camisas, una vez finalizada, el vino macera con las partes sólidas durante aproximadamente 20 días hasta su descube y prensado. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. A continuación, se realiza la crianza en barricas de roble americano durante 12 meses.

Grado alcohólico: 13,5 %

Fase visual:

De aspecto limpio y brillante, destaca su color rojo cereza, con débiles matices violáceos, lo que prevé que este vino aun mantenga algunos caracteres juveniles.

Fase olfativa:

Presenta buena intensidad aromática y aunque en un principio florecen aromas terciarios complejos, formados en la crianza, a mediada que el vino se abre, surgen sensaciones nuevas y aparecen suaves especiados y recuerdos de aromas primarios de frutos del bosque, de bayas maduras, dando lugar a un ensamblaje variedad-madera, que va en el lento proceso de reducción en botella.

Fase gustativa:

Muestra un buen cuerpo, siendo a la vez suave al paladar y con cierta sensación de frescura. Sabores intensos, se vuelven a apreciar los frutos negros de la variedad mezclados con ciertas notas de torrefactos y plátano, ambos cedidos por la barrica. En general, destaca su buena estructura y equilibrio, taninos finos y elegantes que confieren un volumen muy agradable.

Cabe indicar que este vino no ha sido sometido a tratamientos físico-químicos de estabilización tartárica, por lo que puede aparecer un precipitado natural de bitartrato potásico y de materia colorante en la botella, que no afectan a la calidad del vino.

Tª de servicio: 18°C

Maridaje: Carnes rojas, asados y guisos.

