



Servilio Vendimia Seleccionada

FICHA DE CATA

Tipo: tinto crianza selección especial

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: 93 % Tempranillo y 7% Cabernet Sauvignon

Rendimiento viñedo: 3.500 Kg/ha.

Elaboración: Vendimia cuidadosamente seleccionada de viñedos de entre 50 y 80 años. Régimen de cultivo orgánico. Tras una 2ª selección a la entrada en bodega, despalillado y estrujado parcial de la vendimia, se encuba en un depósito de 7000 L. Maceración prefermentativa en frío durante 4-5 días a 7-9 °C. Temperatura de fermentación 26-28 °C según densidad. La pasta permanece en depósito en un total de 30 a 35 días de maceración. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés (60%), roble americano (30%) y roble del cáucaso (10%)

Grado alcohólico: 14,5 %

Fase visual:

De aspecto limpio y brillante, denota un color rojo cereza con matices violáceos

Fase olfativa:

Trascurrido el tiempo necesario para que el vino se abra y exprese su toda complejidad aromática, aparecen en equilibrio los aromas de frutas y los de la elaboración y crianza. Se perciben aromas de frutos rojos maduros (fresa, cereza), ciruelas, higos, avellanas y nueces, todos ellos bien ensamblados con aromas torrefactos, toffe, caramelo y especiados (pimienta, clavo)

Fase gustativa:

Entrada amplia y con un recorrido homogéneo, que mantiene el alma de este vino bajo una sensación de armonía y suavidad en el paladar hasta el final de boca. Estructura en equilibrio, con taninos finos y dulces. En la retro-nasal afloran los aromas de frutos rojos, albaricoques secos, chocolate, trufa y caramelo. Sabroso y con una buena persistencia.

1ª de servicio: 17°C

Maridaje: Carnes rojas, caza, cordero lechal asado, guisos castellanos

