



Varietal de uva 100% Tempranillo procedente de viñedos con 30 a 40 años de edad.

Suelo franco-arcilloso y pedregoso-calcáreo a 850 m de altitud

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 12.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C. Maceración post-fermentativa durante 7 días.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 12.000 L de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C.

Crianza 12 meses en barrica de roble francés (80%) y roble americano (20%).

Crianza en botella de mínimo 12 meses.

Producción: 30.000 botellas.

Temperatura de servicio: 15-17 °C

Se recomienda su decantación.

NOTA DE CATA:

Color rojo granate, con mucha brillantez y capa media alta.

Aromas complejos, intensos, de gran finura. La fruta roja propia de la Tempranillo está perfectamente integrada en los aromas de la barrica, observándose aromas con matices a especias (sobre todo el clavo) que evolucionan a lo largo de la copa, apareciendo posteriormente aromas de vainilla y balsámicos.

En boca es elegante, equilibrado, redondo, con buena estructura y persistencia. Se aprecian los matices de fruta y complejos de la crianza en barrica encontrados en nariz.

Cosecha 2019: Calificada como excelente por CRDO Ribera del Duero. Con poco rendimiento de uva en la viña. Precipitaciones por debajo de la serie histórica, concentradas en Abril de forma continuada y suave. Con un verano caluroso al igual que los meses finales del ciclo de maduración de la uva y sin problemas de precipitaciones, lo que favoreció una cosecha de gran calidad. Cosecha ideal para hacer vinos de larga crianza.