



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

Suelo franco-arcilloso y calizo a 850 m de altitud

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 12.000 Kg de capacidad a temperatura controlada. Maceración post-fermentativa durante 7 días.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de 12.000 L de capacidad a temperatura controlada.

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:

A la vista, se aprecia un color rojo granate con mucha brillantez y capa media-alta.

Aromas complejos pero con fruta fresca perfectamente integrada con la barrica. Se aprecian matices minerales. Tras un tiempo en copa, aparecen balsámicos y especiados.

En boca es elegante, suave, equilibrado, muy redondo, con una larga persistencia final donde se aprecian los matices encontrados en nariz.

Cosecha 2020: Calificada como excelente por CRDO Ribera del Duero. Con buen rendimiento de uva en la viña. Precipitaciones por encima de la serie histórica sobre todo concentradas en Noviembre, Diciembre, Marzo y Abril, con alguna precipitación también en los meses de Julio y Agosto. Los vinos de ésta cosecha se caracterizan por su frescura, muy en la línea de los gustos actuales del consumidor.