doble R
BODEGA

CRIANZA
2022

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

Suelo franco-arcilloso y calizo a más de 800 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: 14.593 botellas.

Temperatura de servicio: 14-16 ºC

Se recomienda su decantación.

NOTA DE CATA:

A la vista, color rojo intenso con matices picota, nítido y bien cubierto.

En nariz, potente y complejo. Con notas de fruta negra (arándanos) especiados, sotobosques y balsámicos. Puntas ligeramente torrefactadas.

En boca, untuoso, equilibrado, expresivo, paso amplio y estructurado. Tanino armonioso que le confiere complejidad. Postgusto persistente con leves matices de fruta negra y café.

Cosecha 2022: *Rendimiento medio/bajo de la uva en viña. Precipitaciones muy escasas, sobre todo en el período estival, y temperaturas muy elevadas que condicionaron la evolución de la planta. Con ligeras precipitaciones, muy producentes, a una semana del inicio de la vendimia. Esto permitió quitar estrés a la planta y finalizar su proceso de maduración. Inicio de la vendimia la última semana de Septiembre.*

WWW.BODEGADOBLER.COM
comercial@bodegadobler.com

Ctra. Valladolid S/N
09315 Fuentecén (Burgos)
España

Tel. (+34) 947 53 26 93
RRSS: @bodegadobler

RIBERA DUERO