



**Variedad de uva** 100 % Tempranillo procedente de viñedos con 15 a 25 años de edad.

**Suelos** franco-arcillosos a 850 m de altitud.

**Fermentación alcohólica** en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C.

**Fermentación maloláctica** en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 L de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C.

**Crianza 5 meses en barrica** de roble francés (60%) y roble americano (40%).

**Crianza en botella** de mínimo 5 meses.

**Producción:** 40.000 botellas.

**Temperatura de servicio:** 15-17 °C

### NOTA DE CATA:

Color rojo guinda con matices azulados, capa media alta como cabría esperar de una añada calificada como excelente.

Aromas de fruta roja, fruta negra con matices frescos. La madera aportada por la barrica aparece muy sutil, sin enmascarar la fruta. Se aprecian matices de vainilla, especias y ligeros ahumados.

Amplio desde la entrada en boca hasta el final del paladar. Al igual que en nariz, aparecen sabores de frutas (sobre todo fruta negra) acompañados por matices de madera muy sutiles.

**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 pero concentradas en Abril de forma continuada y suave siendo muy aprovechadas por la cepa. Los meses de Julio y Agosto fueron más calurosos al igual que los meses finales del ciclo de maduración de la uva, con valores relativamente altos de temperatura y sin problemas de precipitaciones, lo que favoreció una cosecha de gran calidad.