



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

Suelos franco-arcillosos a 800 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 en botella de mínimo 4 meses.

Producción: 60.000 botellas

Temperatura de servicio: 15-16 °C

NOTA DE CATA:

El vino presenta un color rojo intenso, con matices púrpura y una capa media-alta.

Aromas primarios, con frescura, se aprecia la fruta roja con matices de fresa madura. Es intenso y envolvente.

En boca es suave, fresco, con sensación de uvas recién vendimiadas. Se aprecia la fruta roja observada en nariz. Tanino agradable de paso fácil. Sensación de un vino muy elegante y fino.

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.