

Finca la Cebolla

20 meses en bodega de
roble 100% francés

Ribera del Duero
denominación de origen



Datos del viñedo:

Viñedo propio de 30 años
100% Tempranillo (tinto fino)
Rendimiento: 3500 kg./Ha. máximo
Terreno: Plantación del viñedo en ladera,
orientación Sur, suelo arcilloso - calcáreo
Altura: 920 m

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg
Doble selección en viñedo y bodega
Maceración fría (10-15° C) durante 48 h.
mínimo (antes del inicio de fermentación)
Fermentación alcohólica controlada por
debajo de 30° C, con levaduras autóctonas
(procedentes de la propia uva)
Fermentación maloláctica en barricas
de roble francés nuevo

canta MUDA

Color rojo cereza picota, con gran
intensidad, ribete granate, muy limpio
y brillante.

Nariz potente y muy intensa, de gran
complejidad aromática. Aparecen
perfectamente definidas las frutas rojas
y negras, sobre un fondo especiado y
notas tostadas de madera como café y
chocolate inglés, final balsámico de regaliz

En boca es intenso y amplio, con carácter
propio. Potente y carnoso, con marcadas
notas de frutas rojas confitadas,
acompañadas de tonos especiados, toffe
y un regaliz bien definido. Final se muestra
redondo, cremoso y envolvente.