

roble

6 meses en barrica
100% tempranillo

Ribera del Duero

Denominación de origen



Datos del viñedo:

Viñedo propio de 12 años
100 % Tempranillo (Tinto Fino)
Rendimiento: 4500kg/Ha. Máximo
Terreno: ladera, arcilloso-calcareo

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg
Doble Selección en Viñedo y bodega.
Maceración de 14 a 18 días.
Fermentación controlada a 25 ° C.
Permanencia en botellero: 4 Meses.

cantar
MUDA

Limpio y brillante. Color rojo cereza picota de capa media-alta, con marcados ribetes morados en capa fina.

Nariz intensa y potente, donde están bien ensamblados los frutos negros muy maduros (moras, arándanos,..). Y frutos rojos (frambuesas, grosellas,..). Con notas de madera como vainilla, café, toffe,.... Bien integrados.

En boca es complejo. La entrada es golosa, paso equilibrado, taninos maduros que le dan redondez y el final es largo y persistente.

Temperatura de servicio: 12 a 16° C.