



D.O. Ribera del Duero



Uva 100% Tinta del País



La Horra, Burgos (Castilla y León)



Viñedos de más 60 años



Vino Tinto



14,5% alcohol



Botella de 0,75 l

PREMIOS / PUNTUACIONES



ELABORACIÓN

Tinto elaborado con uva 100% Tinta del País (Tempranillo), a partir de viñas de más de 60 años, plantadas en vaso y cosechadas con vendimia manual. La uva macera y fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada de entre 25–27 °C. Después, pasa a fermentación maloláctica y la crianza se realiza en barricas de roble francés y americano durante 16 meses, buscando profundidad aromática, redondez y un perfil especiado integrado.

NOTAS DE CATA

De color rojo granate con reflejos violáceos, limpio y brillante. En nariz, es complejo y elegante, con fruta negra madura (ciruela, mora) y fruta roja en segundo plano, envueltas en especias (pimienta, clavo) y toques torrefactos de la crianza. Aparecen también matices balsámicos y un punto de regaliz. En boca, es sedoso, con estructura, tanino pulido y un final largo y elegante en el que la madera acompaña sin tapar la fruta.

MARIDAJE

Un tinto de carácter moderno que brilla con carnes a la brasa, guisos de carne y quesos curados. Su combinación de fruta madura, especias y tostados también lo hace muy buen compañero de platos con setas, asados y recetas con reducciones o salsas de intensidad media-alta, además de con chocolate.

Selección



Tinto con sabor a fruta negra madura (ciruela, mora) con notas de especias y tostados finos, un toque balsámico y un final largo y sedoso.