



D.O. Ribera del Duero



Uva 100% Tinta del País



La Horra, Burgos (Castilla y León)



Viñedos de más 90 años



Vino Tinto



15% alcohol



Botella de 1,5 l

PREMIOS / PUNTUACIONES



ELABORACIÓN

Tinto elaborado con uva Tinta del País 100% (Tempranillo), a partir de viñedos de más de 90 años, plantados en vaso y cosechados con vendimia manual. La uva realiza fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de entre 25–27 °C, seguida de maceración de 15 días para extraer concentración y carácter. La crianza es de 16 meses en barricas nuevas de roble francés, buscando estructura, profundidad aromática e integración fina de la madera. Se embotella en botellas Magnum de 1,5 l.

NOTAS DE CATA

De rojo picota/granate con ribete entre violáceo y granate, capa media-alta y brillo marcado. En nariz, es profundo y muy complejo, con fruta negra madura (mora, ciruela) y recuerdos de fruta roja, además de cacao, notas de madera fina y especias dulces. En boca, es potente y carnoso, con taninos firmes, pero pulidos, textura aterciopelada y un final largo donde reaparecen fruta y especias con elegancia. Gracias a su menor proporción de oxígeno respecto al volumen de vino, el formato Magnum favorece una evolución más lenta y equilibrada que en la botella estándar de 0,75 l.

MARIDAJE

Tinto de viña centenaria con estructura para platos con entidad: ideal con lechazo/cordero asado, carnes rojas a la brasa o al horno, guisos intensos (rabo de toro, estofados), setas y quesos curados. Su combinación de fruta madura, cacao y especias encaja especialmente bien con preparaciones tostadas o con reducciones.

Viñas Viejas Magnum



Exquisito sabor a fruta negra madura, cacao y especias dulces sobre madera fina, con tanino aterciopelado y un final largo y elegante.