



D.O. Ribera del Duero



Uva 100% Tinta del País



La Horra, Burgos (Castilla y León)



Viñedos centenarios



Vino Tinto



14,5% alcohol



Botella de 0,75 l

PREMIOS / PUNTUACIONES



ELABORACIÓN

Elaborado con uva 100% Tinta del País de una única parcela con viñedos centenarios, situada a 857 m de altitud. Las cepas están plantadas en vaso y la vendimia y despalillado es manual. En bodega, se realiza una vinificación integral comenzando con una fermentación alcohólica a temperatura controlada, con bazuqueos manuales tres veces al día por un periodo de entre 15 y 20 días. Más adelante, el mosto separado de sus hollejos pasa a barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 l, donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica durante 16 meses. Después, el vino pasa años en botellas de formato Borgoña de 0,75 litros, donde termina de redondearse y alcanzar su máxima expresión. Su producción es limitada y numerada de 1210 botellas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota profundo con ribetes violáceos. En nariz, dominan los aromas de fruta madura (cerezas, moras y ciruelas) con un equilibrio muy fino entre ligeros recuerdos lácteos, especias y un fondo de crianza elegante. En boca, entrada potente y envolvente, con taninos sedosos, pero firmes, bien integrados con su acidez equilibrada. Destaca el sabor a picota, con textura redonda y un final largo y elegante.

MARIDAJE

Brilla con lechazo/cordero asado, carnes rojas a la brasa, caza y estofados sabrosos. Sus notas de tostado y especias lo hacen muy buen compañero de platos con setas y salsas reducidas, quesos curados e, incluso, chocolate negro, si buscas un maridaje más hedonista.

PRE 2021

Edición Limitada



Tinto con picota y fruta madura en primer plano, con toques especiados, fondo balsámico y un final largo y elegante.