

Guía Peñín
93
Puntos

James Suckling
92
Puntos

Decanter
Bronce



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Ribera del Duero
ZONA DE VIÑEDOS:	Piñel de Abajo, Pesquera de Duero, Nava de Roa y Moradillo de Roa.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Desde 20 a 40 años de edad, a una altitud desde 800 a 850 metros sobre el nivel del mar.
SUELOS:	Arcillosos calcáreos.
VARIEDADES:	100% Tempranillo.
ELABORACIÓN:	Fermentación alcohólica con suaves remontados y control de temperatura, posterior fermentación maloláctica antes de su crianza en barrica de 12 meses en distintas barricas. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos. Embotellado a los 18 meses de su cosecha.
CRIANZA:	12 meses en barricas de 225 litros.
ALCOHOL:	14,5%

CATA



Primero, el terroir

A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media, alta.



En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en barrica, especiados y balsámicos.

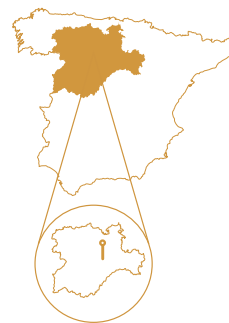


En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos 3-4 años. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y especiado.



FINCA:

Fincas seleccionadas (Valladolid y Burgos)



Parcelas Fuentecubo, La Pintada, La Pedrera, Valdezate y Valverde.