

Guía
Peñín

93

Puntos

James
Suckling

92

Puntos



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Ribera del Duero

ZONA DE VIÑEDOS:

Piñel de Abajo.

EDAD DE LOS VIÑEDOS:

25 años.

SUELOS:

Extremadamente calizo con ligera pendiente. Muy pobre en su horizonte fértil y con textura muy frágil en profundidad para favorecer la penetración de la raíz.

VARIETADES:

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas. Suave despalillado y estrujado. Maceración intensa llegando a los 30 grados, durante los últimos días de fermentación. Remontados diarios y dos delestajes al final de fermentación. Maloláctica en depósito de inoxidable. Embotellado tras un breve filtrado para no alterar las características organolépticas del vino. Largo reposo en botella antes de la salida al mercado.

CRIANZA:

18 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

ALCOHOL:

14,5%

CATA



Primero,
el terroir

Color rojo picota de capa alta. Limpio brillante y denso.



La nariz es muy compleja y de gran intensidad. Nos aparece notas de fruta roja, fruta negra, balsámicos y un marcado carácter mineral. Con el afinado en botella ya nos comienzan aparecer a estas alturas los terciarios típicos de los clásicos reservas de la Ribera del Duero



Boca amplia y carnosa, con taninos maduros y marcados propios de suelos con contenido alto en caliza. Muy equilibrado, con largo postgusto y con una larga vida por delante. Se recomienda decantar antes de su consumo.



FINCA:

La Cruz, Piñel de Abajo (Valladolid)

Una única parcela, La Cruz, en las zonas más altas de Ribera del Duero.

