

Guía Peñín  
**91**  
Puntos



<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	Ribera del Duero
<b>ZONA DE VIÑEDOS:</b>	Piñel de Abajo y Pesquera de Duero.
<b>EDAD DE LOS VIÑEDOS:</b>	Más de 80 años, 100% viñedo en vaso.
<b>SUELOS:</b>	Arcillosos calcáreos y franco arcillosos.
<b>VARIEDADES:</b>	100% Tempranillo
<b>ELABORACIÓN:</b>	Selección de viñedos más frescos, con predominio de las orientaciones norte. Elaboración tradicional en depósitos de 24.000 litros, con encubados cortos de unos 10 días a 24°C, buscando el equilibrio entre la fruta y la extracción.
<b>CRIANZA:</b>	Cuatro meses en barrica de roble francés y americano.
<b>ALCOHOL:</b>	14%

**CATA**

*Primero, el terroir*



Color rojo cereza de capa alta, limpio y con buen brillo.



Muy intenso en nariz, con predominio de la fruta roja y los aromas primarios de la fermentación alcohólica. Leves notas especiadas de su paso por barrica.

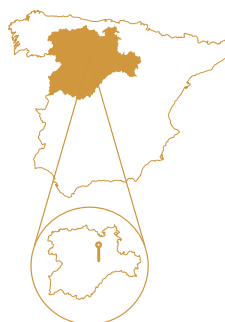


En boca es fresco, con cuerpo y taninos muy integrados. Ágil en su paso por boca nos invita a seguir bebiendo.



**FINCA:**

*Fincas Seleccionadas (Valladolid y Burgos)*



Vino procedente de nuestros viñedos más frescos.