

Variedad de uva: Tempranillo (tinta del país).

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO- RESERVA

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Crianza en barrica:

24 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración:

Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de hormigón revestido. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica. Trasiego a barricas para la etapa de crianza, trasiego a depósito para su clarificación y estabilización.

Embotellado y crianza en botella.

Análisis sensorial:

Rojo picota oscuro muy intenso. Complejos notas de frutas negras maduras (compota de ciruela, pastel de arándanos) junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, caramelo, cacao y tonos tostados.

Boca suave, amplia y aterciopelada con sabrosa acidez y potentes taninos. Vino redondo, pleno, con gran persistencia final.

Gastronomía:

Carnes rojas, caza mayor y menor, lechazo asado, guisos, embutidos y quesos curados.

- Temperatura de consumo: 16 - 18°C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18° C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 10 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

