

SELECCIÓN

ZONA

D.O. Ribera del Duero - La Horra

GRADO ALCOHÓLICO

15%

VARIEDAD

100% Tinta Fino

VIÑEDOS

Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Viñedos de hasta 60 años de edad.

ELABORACIÓN

Vendimia manual de nuestros propios viñedos, fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 25° y 27 °, con una maceración de 15 días, fermentación maloláctica en barrica con posterior crianza en las mismas, de 16 meses.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en barrica de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Rojo granate, con reflejos violáceos, limpio y brillante. En nariz es complejo, frutas negras y notas especiadas (vainilla, canela...) con toques torrefactos. En boca es sedoso, estructurado y con final elegante.

Producción limitada

