

DESCRIPCIÓN

Vino con la marca de la tierra donde nacen las uvas de tempranillo de distintos terroirs de Ribera del Duero.

VIÑEDO

Viñedos plantados en 1980, caracterizados por estar ubicados a una media de 850 metros de altitud en la zona de Quemada-Aranda, una de las más antiguas y prestigiosas de la zona.

Estaciones definidas, predominando los inviernos largos y fríos con grandes cambios de temperatura entre el día y la noche. Esto le aporta a la uva una perfecta sanidad y madurez. Veranos muy calurosos. Suelos pobres, cascajosos.

VENDIMIA

El punto más importante de la vendimia es el traslado de la uva desde el viñedo a la bodega, realizándose lo más rápido posible para que la uva conserve intactas sus propiedades características. Por este motivo, la mayoría de nuestros viñedos se sitúan en parajes próximos a la bodega para reducir estos tiempos de traslado de la uva.

VINIFICACIÓN

La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable durante 10 días para conseguir una extracción máxima de todos sus aromas.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con ribetes violáceos, de buena capa. En nariz afloran los aromas varietales bien definidos del tempranillo que recuerdan a frutos rojos, cerezas y ciruelas. Su paso por boca es táctil, franco, con taninos redondos.

