

DESCRIPCIÓN

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

VIÑEDO

Las uvas provienen de lotes pequeños de diferentes terroirs con más de 80 años. Los viñedos se encuentran a altitudes de 700 a 850 metros en la zona de Quemada-Aranda, una de las más antiguas y prestigiosas de la zona. Los trabajos se realizan manualmente para que se potencie la expresión varietal y con la mínima intervención fitosanitaria. El clima continental garantiza la reserva hídrica para el correcto desarrollo funcional de las vides.

VENDIMIA

Se realiza de manera personalizada, para seleccionar los mejores racimos en la viña, con los que luego poder ofrecer un vino distintivo y de calidad.

VINIFICACIÓN

La vendimia se recepciona rápidamente con la más moderna tecnología. Despalillamos, estrujamos, y encubamos en depósitos de acero inoxidable, durante un mínimo de 14 días, para conseguir una extracción máxima de toda la tipicidad del tempranillo. El envejecimiento tiene lugar en barricas de roble americano durante 12 meses.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Vino potente pero al mismo tiempo elegante, delicado, vertical y fino. Profundo color rojo picota intenso, con ribete amoratado. Destaca su nariz compleja y armoniosa que evoca las frutas rojas y negras maduras, que evolucionan a tonos de vainilla, tabaco y torrefactos. En boca es puro, fiel a las características típicas del tempranillo, con una intervención ligera de los compuestos que aporta la madera. Paladar firme, de buena concentración, taninos finos y una acidez equilibrada y refrescante. Fruta y madera ensamblan a la perfección dando un vino redondo y sin aristas. Final largo, levemente ahumado, sutil y complejo.

