

DESCRIPCIÓN 100% tempranillo, 100% Ribera del Duero. Vino tinto elegante y fresco, floral y sumamente complejo con la impronta de la variedad, destaca por su expresión directa y definida, por su frescura y austeridad, y por su tipicidad de terroir de las tierras castellanas.

VIÑEDO Las uvas provienen de lotes pequeños de diferentes terroirs de viñedo viejo en su mayoría. 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 del terroir y con la mínima intervención fitosanitaria. El clima continental garantiza la reserva hídrica para el correcto desarrollo funcional de las vides.

VENDIMIA Se realiza manualmente en su grado óptimo de expresión del terroir y la variedad.

VINIFICACIÓN La vendimia se recepciona rápidamente con la última tecnología. Despalillamos, estrujamos, y encubamos en depósitos de acero inoxidable durante un mínimo de 18 días para conseguir una extracción máxima de toda la tipicidad del tempranillo. El envejecimiento tiene lugar en barricas de roble americano durante 4 meses.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA De color rojo cereza de ribete amoratado, bien cubierto. Seduce por sus aromas a fruta roja y negra madura, toques florales que ensamblan a la perfección con las notas minerales y especiadas. En boca muestra buen volumen, cuerpo algo untuoso y maduro, con un final largo, sutil y complejo.

