

“La elegancia en boca”

ELABORACIÓN

Se fermenta el vino con sus propios hollejos durante 15 días a 28°C, con una pre-maceración en frío de 4 días. Una vez hecho el descubado, se realiza la fermentación maloláctica durante 1 mes en barrica nueva de roble francés. El proceso de envejecimiento se realiza en roble francés nuevo con un mínimo de 24 meses. Son barricas de grano extra fino elaboradas con robles procedentes de los robledales de Tronçais.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

AÑADA: Excelente

FECHA DE VENDIMIA: 04 de octubre

VARIEDAD: 100% Tempranillo

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Quintanilla de Onésimo.

VIÑEDO: Vino que se elabora únicamente con las uva procedentes del viñedo "El Hostal". Es el viñedo más antiguo de la bodega. Plantado en vaso, con una producción media de 2.500 kg/ha y un tipo de suelo calcáreo.

F. MALOLÁCTICA: 30 días en barrica nueva de roble francés.

ENVEJECIMIENTO: Al menos 24 meses de barrica nueva de roble francés.

ENÓLOGO: Rubén Iglesias (Propietario-Gerente).

ANÁLISIS DE CATA

Presenta un COLOR rojo cereza granate muy cubierto con gran capa.

En NARIZ tendemos un aroma intenso y con gran complejidad, fruta madura con notas acarameladas, tofes, tostados, elegante y especiado (nuez y almendra).

En BOCA, catamos Tanino muy goloso en boca, muy estructurado y carnoso, muy persistente, en retronasal gran complejidad de aromas.

RECONOCIMIENTOS



MEDALLA DE PLATA,
BACCHUS 2023



MEDALLA DE ORO,
BACCHUS 2022



MEDALLA DE ORO,
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021



MEJOR RIBERA EN ALTA EXPRESIÓN,
PREMIOS ENVERO 2014



RIBERA
 DEL
 DUERO

WINE MODERATION
 ELIGE COMPARTIR CUIDA

