

VIÑAS VIEJAS

ZONA D.O. Ribera del Duero - La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tinta Fino
Vendimia 100% manual.

VIÑEDOS Viñedos de más de 90 años.

ELABORACIÓN Maduración excepcional de la uva.
Fermentación hecha en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura entre 25° y 27°. Maceración durante 15 días.

ENVEJECIMIENTO 16 meses en barricas nuevas de roble francés

TASTING NOTES

Rojo granate muy cubierto, con reflejos violáceos, limpio y brillante.

En nariz muestra una enorme complejidad aromática, apareciendo en primer lugar frutas negras maduras (mora, arándanos...), moviendo la copa se atisban frutas rojas (fresa, cereza...), acompañado por notas de madera aromáticas, como el sándalo y elegantes toques especiados (vainilla, pimienta negra...), con toques torrefactos.

En conjunto, muy armonioso, con una enorme variedad de registros que van apareciendo en la copa.

En boca se presenta potente, carnoso, con taninos firmes pero dulces, paso elegante y un final donde vuelve a mostrar toda la complejidad que presentaba en nariz.

