



<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	Ribera del Duero
<b>ZONA DE VIÑEDOS:</b>	Piñel de Abajo, Pesquera de Duero, Nava de Roa y Moradillo de Roa.
<b>EDAD DE LOS VIÑEDOS:</b>	De 20 a 40 años de edad, a una altitud desde 800 a 850 metros sobre el nivel del mar.
<b>SUELOS:</b>	Arcillosos calcáreos.
<b>VARIEDADES:</b>	100% Tempranillo.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Fermentación alcohólica con suaves remontados y control de temperatura, posterior fermentación maloláctica antes de su crianza en bodega de 12 meses en distintas barricas. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos. Embotellado a los 18 meses de su cosecha.
<b>CRIANZA:</b>	12 meses en barricas de 225 litros.
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%

CATA

Primero,  
el terroir



A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media, alta.



En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en bodega, especiados y balsámicos.

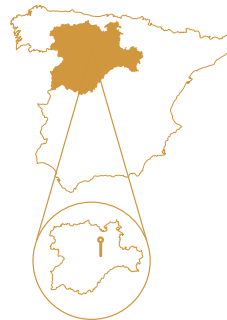


En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos 3-4 años. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y especiado.



FINCA:

Fincas seleccionadas (Valladolid y Burgos)



Parcelas Fuentecubo, La Pintada, La Pedrera, Valdezate y Valverde.