



**2015**

**VARIEDAD**

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Ribera del Duero

**PRODUCCIÓN**

1.900 botellas

**ENÓLOGO**

Ernesto Peña

**ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS**

- Moradillo de Roa: viñedos de más de 30 años de Tinto Fino, viñas de páramo de gran altitud, con uvas complejas y de buena acidez.
- La Horra: viñedo de 20 años, altitud media y suelo con fondo.
- Roa: viñedo con suelos de textura media, uvas que requieren una vendimia paciente para así conseguir gran complejidad.
- Gumiel de Izán: viñedo de 20-25 años, en altitud, con uvas aromáticas, finas, sutiles. Orientación SW.
- Alcubilla del Marqués (Soria): Viñedos centenarios, con altitudes mayores de 900 m.
- Peñaranda de Duero: viñedo viejo, de maduración tardía y lenta.
- San Juan del Monte: viñedo en zona pobre, rodeado de naturaleza auténtica y de gran altitud

*Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente.*

**TIPO DE SUELO**

Diversidad de suelos según parcelas que aportan complejidad al vino.

**ELABORACIÓN**

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en barricas
- 12 meses en barrica de roble francés *premium* de 300 litros
- Envasado el 20 de enero de 2018

**VENDIMIA**

08, y 15 de octubre de 2015

**RENDIMIENTOS**

Medios de 3.250 kg/ha

**PARÁMETROS ANALÍTICOS**

- *Grado alcohólico:* 14,30% Vol.
- *Acidez Total:* 4,90 g/l
- *pH:* 3,84

**NOTA DE CATA**

**VISUAL:**

**Color:** Picota madura, de gran viveza.

**Capa:** Muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso.

**OLFATIVA:**

**Aromas:** Nariz intensa, delicada, y de gran complejidad aromática. Predomina la fruta roja (madroño) y la fruta negra madura (arándanos y casis), bien integradas con aromas de flores azules (lavanda y espliego) y de monte bajo fresco (tomillo). Presenta también gratas notas minerales (piedra de pizarra y pedernal), balsámicas (eucalipto), ahumadas (chimenea) y chocolates y café, coronadas con sutiles toques de maderas aromáticas (cedro, caja de puros).

**Intensidad:** Muy buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino.

**GUSTATIVA:**

**Boca:** Potente y rotundo, pero a la vez sedoso y equilibrado, con gran estructura.

**Retrogusto:** Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca con recuerdos a todos los aromas presentes en nariz.

**MARIDAJE**

Carnes rojas, caza, legumbres, guisos y quesos curados.

**CONSERVACIÓN Y SERVICIO**

- Potencial de guarda entre 3 y 10 años, según conservación
- Temperatura de Servicio: entre 14-17 °C
- Se recomienda abrir media hora antes de degustarlo

