

## VIÑEDOS

PROCEDENCIA	Viña Fuentenarro, Viñedo de Familia.
POBLACION	La Horra, Burgos.
VARIEDAD	100% Tinta Fina ó Tempranillo.
TERRENO	Arcilloso Fuerte.
ALTITUD	803 Metros.
EDAD VIÑEDO	20 Años.
PRODUCCION	2,00 a 2,50 Kg./Cepa.

## VENDIMIAS

FECHA VENDIMIA	1ª. Semana de Octubre.
MACERACION	20 días en sus propios hollejos.
FERMENTACION	Controlada a 25 grados.

## MEDIA CRIANZA

TIEMPO BARRICA	4 Meses Barricas de Roble Americano.
TIPO DE ROBLE	Quercus Alba, Tostados personalizados.
TIEMPO BOTELLA	Mínimo 4 Meses Bodega Subterránea.
TIPO BOTELLA	Bordelesa Reserva de 750 Ml. Oscura.
BOTELLERO	En Bodega Subterránea a 14 grados.

## EMBOTELLADO

FILTRACION	Trasiegos Naturales.
ESTABILIZACION	Por frío a -5 grados.
CORCHO	Natural 44 Mm. Largo y 24 Mm.
ENVASES	Cajas de 12 y 6 Botellas de 750 Ml.
PRODUCCION	Aprox. 43.800 Botellas 750 Ml.
CONSUMO	16-18 Grados.

## PREMIOS

GUIA PEÑIN 2009	84/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2010	88/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2011	87/100 Puntos.
MEDALLA ORO	Concurso Internacional Mundus Vini
DIPLOMA HONOR	Concurso Internacional Mundus Vini
DIPLOMA HONOR	Concurso Internacional Femmes Totales
TIERRA DE SABOR	Alimentos de Calidad de Castilla y León
MARCA DE CALIDAD	Ribera del Duero Burgalesa

## FICHA DE CATA

**ASPECTO VISUAL** Bonito color granate picota de capa alta, con reflejos violáceos, de bonita lagrima ligeramente tintado.

**AROMAS EN NARIZ** De buena intensidad, donde predominan los aromas a fruta roja y negra, arandanos, grosellas, ciruela roja, melocotón maduro, recuerdos a pétalos de rosas secas, trufa, granos de café, sobre un fondo de vainilla en rama.

**SENSACIONES EN BOCA** Es un vino amplio y envolvente, se muestra cremoso, con taninos amplios y muy dulces. Maduro y con buena estructura, con potencia, que nos recuerda en boca, aromas a arandanos, grosellas, ciruelas, moras y melocotón, todos ellos maduros. El postgusto es largo y muy agradable

