

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

