

VIÑEDOS

PROCEDENCIA	Alto Barroso, Viñedos Propios.
POBLACION	La Horra, Burgos.
VARIEDAD	100% Tinta Fina ó Tempranillo.
TERRENO	Cascajo-Pedregoso.
ALTITUD	832 Metros.
EDAD VIÑEDO	76 Años, Certificado Ribera del Duero
PRODUCCION	1,00Kg./Cepa.

VENDIMIAS

FECHA VENDIMIA	2º Semana de Octubre.
MACERACION	28 días en sus propios hollejos.
FERMENTACION	Controlada a 30 grados.
MALO LACTICA	100% Barricas Nuevas Roble Francés

CRIANZA

TIEMPO BARRICA	24/26 Meses Barricas Francés..
TIPO DE ROBLE	Quercus Alba TM y Petreae TF.
TIEMPO BOTELLA	Mínimo 36 Meses Bodega Subterránea.
TIPO BOTELLA	Bordelesa Reserva de 750 Ml. Oscura.
BOTELLERO	En Bodega Subterránea a 14 grados.

EMBOTELLADO

FILTRACION	No, solo Trasiegos Naturales.
ESTABILIZACION	No
CORCHO	Natural "Flor Extra" 44 Mm. x 24 Mm.
ENVASES	Cajas de 6 Botellas de 750 Ml.
PRODUCCION	2.000 Botellas 750 Ml. Numeradas
CONSUMO	16-18ºC. Recomendamos Decantación

PREMIOS

GUIA PEÑIN 2009	90/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2010	92/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2011	92/100 Puntos.
TIERRA DE SABOR	Alimentos de Calidad de Castilla y León
MARCA DE CALIDAD	Ribera del Duero Burgalesa

FICHA DE CATA

ASPECTO VISUAL Bonito vestido granate de capa alta, con ribete amoratado. Lagrima gorda al borde de la copa. Ligeramente tintada que cae muy despacio por la copa de cristal.

AROMAS EN NARIZ Predominan de manera exultante y apabullante los aromas primarios, donde se muestra con fuerza la barrica de roble francés. Se balancea entre fruta negra y roja, predominando sensaciones francas y bien definidas, cassis, higos, aceituna negra y notas de cereza, buen chocolate, pan tostado y una nariz de incansable perfume.

SENSACIONES EN BOCA Redondo, equilibrado y con taninos carnosos y potentes. Acidez espectacular. Muy buen estructura, con un postgusto largo y agradable. La boca sigue siendo consecuente co la nariz, Sabe a lo que huele.

