

VIÑEDOS

PROCEDENCIA	Viñedo El Pino, Viñedos Propios.
POBLACION	La Horra, Burgos.
VARIEDAD	100% Tinta Fina ó Tempranillo.
TERRENO	Franco Arcillo Arenoso.
ALTITUD	817 Metros.
EDAD VIÑEDO	56 Años, Certificado Ribera del Duero
PRODUCCION	1,50 Kg./Cepa.

VENDIMIAS

FECHA VENDIMIA	2º Semana de Octubre.
MACERACION	33 días en sus propios hollejos.
FERMENTACION	Controlada a 28 grados.
MALO LACTICA	50% Roble Francés y 50% Americano

FERMENTACION MALO LACTICA EN BARRICA NUEVA

TIEMPO BARRICA	10/12 Meses Barricas Francés..
TIPO DE ROBLE	Quercus Alba TM+ y Petreae TF+.
TIEMPO BOTELLA	Mínimo 12 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" 44 Mm. x 24 Mm.
ENVASES	Cajas de 6 Botellas de 750 Ml.
PRODUCCION	6.664 Botellas 750 Ml. Numeradas
CONSUMO	16-18°C. Recomendamos Decantación

PREMIOS

GUIA PEÑIN 2009	88/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2010	90/100 Puntos.
GUIA PEÑIN 2011	90/100 Puntos.
MEDALLA PLATA	Concurso Internacional Mundus Vini
MEDALLA PLATA	Concurso Internacional Zarcillo
MEDALLA PLATA	Concurso Internacional Bacchus
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 muy alta y cubierto, ribete azulado y infinitos destellos azules.

AROMAS EN NARIZ Nariz franca, de gran calidad aromática, con recuerdos bien definidos arandanos, grosellas (cassis), ciruela negra, onza de chocolate, granos de café y enebro, con recuerdos a te, y un fondo a pan tostado acompañado de minerales

SENSACION EN BOCA Vino que sabe a lo que huele, con fruta negra, onza de chocolate en la boca. Taninos y Antocianos dulces y presentes, que se balancean en la boca dando una sensación de crema.

