



La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, que se desarrolló sin incidentes, sin que se registraran episodios meteorológicos adversos de gravedad, y con una incidencia de plagas o enfermedades meramente testimonial. Como consecuencia de ello, y gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la Cosecha 2014 fue excepcional en cuanto a cantidad y de una incuestionable calidad.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de viñas viejas (45 a 100 años) situadas a una altitud superior a los 900 metros en Pesquera de Duero. Rendimiento limitado.

VINIFICACIÓN
Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA
24 meses en bodega de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
Vino con gran personalidad. Intenso color rojo picota con ribete cardenalicio. Gran complejidad aromática, destacando la fruta negra (moras) muy madura, notas de ciruelas pasas, todas ellas bien integradas con las finas notas especiadas (clavo y canela) y de cacao provenientes de su paso por bodega de roble francés. Sedoso, delicado e intenso en boca, con un persistente y elegante final.

MARIDAJE
Carnes y pescados ahumados, Carnes rojas, platos con trufa, quesos curados.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

91 PUNTOS
JAMES SUCKLING

90 PUNTOS
WINE & SPIRITS MAGAZINE
Year's Best Ribera del Duero Wine 2020