



*Ésta será la primera añada en la que aparecen vinos blancos con la denominación Ribera del Duero, que es otro de los avances corales que luchan por el crecimiento cualitativo de la región.*

*Si atendemos a los factores climatológicos, las primeras heladas de primavera fueron un factor clave, aunque menos salvajes que las de 2017. Esta vendimia vino adelantada. Pero según los expertos puede convertirse en una de las mejores vendimias de la última década.*

---

**% VOLUMEN ALCOHÓLICO** 13%

---

**VARIEDAD** 100% Tempranillo

---

**VIÑEDOS**  
Procedente de viñedos propios situados en Pesquera de Duero a 900 metros de altitud.

---

**VINIFICACIÓN**  
La uva entra en la prensa en una atmósfera inerte para evitar su oxidación el tradicional método de sangrado de uvas tintas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14°C.

---

**NOTAS DE CATA**  
Elegante y sensual rosado con un color rosa pálido y brillante. Muy aromático en nariz, delicado y sugerente, con notas de fruta madura, frutos rojos y fresa. En boca es untuoso, con amplio volumen, goloso, fresco y con un largo postgusto.

---

**MARIDAJE**  
Cremas y arroces, mariscos, pescados y comida asiática.

---