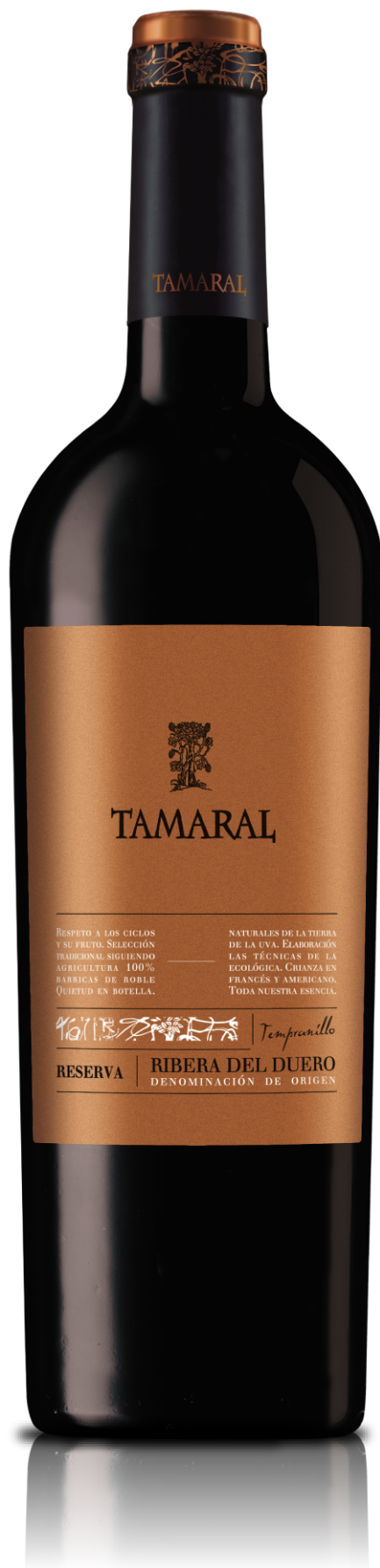




A pesar de las diferencias habituales de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones meteorológicas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración.

En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales, pero las características analíticas, organolépticas, y el propio equilibrio de las bayas fue el idóneo.

Los vinos de esta añada poseen una impresionante intensidad colorante, gracias a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración, con matices muy violáceos y ribete estrecho. En fase olfativa presentan importantes tonos frutales, especialmente en la gama de los frutos negros, así como algunos tonos minerales y especiados. Por su parte, en la fase gustativa, los vinos se definen por un muy buen equilibrio y un potencial de envejecimiento alto, caracterizado por taninos dulces que denotan la buena maduración fenólica de las bayas.

% 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. Rendimientos limitados.

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

94+
PUNTOS



MUNDUS VINI
GRAND GOLD
MEDAL

91
PUNTOS

VINOUS
MAGAZINE

92
PUNTOS

GUÍA
PENÍ