

Reserva, 24 meses en barrica

tradiccion y seriedad...



Este vino ha sido elaborado “exclusivamente” con uvas recogidas en nuestros Viñedos de la Familia, de la variedad 100% Tempranillo y elaborado en nuestras bodega.

La recogida de la uva se hizo la 2ª semana de Octubre, del Viñedo Alto Barroso con 75 años de antigüedad. La uva es de grano pequeño, y con una producción media de 1,00 Kg por Cepa. Este viñedo está situado a una altitud de 833 metros, sobre un suelo arcilloso y con piedra.

Por su situación este viñedo está situado en una zona protegida de cambios bruscos de temperatura y es uno de los viñedos más antiguos de Ribera del Duero.

Se trasladan las uvas a la bodega, donde hacemos una maceración larga de 28 días en sus propios hollejos, con remontados manuales diarios, para después empezar la fermentación controlada a 25°C. La fermentación Malo Láctica de este vino se hace en Barricas Nuevas de Roble Francés (100%) y a continuación se permanece durante 24 meses en las barricas.

Embotellamos el vino, y lo guardamos en el botellero de la bodega subterránea durante 24 Meses, antes de la entrega a nuestros clientes.

ASPECTO VISUAL Bonito vestido granate de capa alta, con ribete morado. Amplia lagrima 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, 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 post gusto largo y agradable. La boca sigue siendo consecuente con la nariz.

MARIDAJE Carnes Rojas, Todo tipo de Caza, Guisos de Carne, Embutidos Curados, Pescados, Quesos de Oveja.
