



COSECHA

La añada 2018 se caracterizó por un invierno con elevadas precipitaciones, lo cual benefició a un viñedo marcado por la escasez de lluvias y las heladas del 2017. El ciclo del viñedo fue desarrollándose paulatinamente, sin períodos con riesgo de heladas ni alteraciones meteorológicas. Durante los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que contribuyó a equilibrar el ciclo vegetativo de la vid. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que propició unos niveles óptimos de madurez y equilibrio en la uva.

VIÑEDOS PROPIOS

Tiene su origen en los viñedos situados a mayor altitud. El suelo es franco-arenoso con contenidos de arcilla y caliza. Esto nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con una perfecta estructura.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega.
70% roble francés y
30% roble americano.

VARIEDAD UVA:

100% tempranillo



ELABORACIÓN

La uva es recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante el ciclo de maduración. Tras una primera selección en el viñedo, pasa por una selección en bodega antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable con remontados y dos controles diarios de densidad y temperatura. Posteriormente ha tenido una equilibrada crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano

CATA

Color cereza intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

GRADO ALCOHÓLICO:

14,5% vol.

MARIDAJE:

Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

RECOMENDACIÓN:

Debe servirse a una temperatura entre 14-16°C.



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



HARVEST

The 2018 vintage was characterized by a winter with high rainfall, which benefited a vineyard marked by the lack of rainfall and the frosts of 2017. The vineyard cycle developed gradually, without periods with risk of frost or meteorological changes that could affect the same. During the summer months, rainfall was below historical values, which contributed to balancing the vegetative cycle of the vine. As for the temperatures, they were very close to the usual in the area, except in the last stage of maturation where they were above normal, which led to optimal levels of maturity and a great balance in the grape.

OWN VINEYARDS

It has its origin in the vineyards located at higher altitudes. The soil is loamy-sandy with clay and limestone content. This gives us a grape with suitable characteristics to obtain a wine with a perfect structure.

AGING

12 months in oak barrel
70% French oak
30% American oak

GRAPE VARIETY

100% tempranillo



ELABORATION

The grapes are harvested by hand after exhaustive monitoring during the ripening cycle. After a first selection in the vineyard, it goes through a selection in the winery before fermentation in stainless steel tanks with pump-overs and two daily density and temperature controls. Subsequently, it has had a balanced aging of 12 months in French and American oak barrels.

TASTING

Intense cherry color, garnet rim.
Intense aroma of candied fruit, sweet spices perfectly integrated with a quality wood that makes it elegant.
Very tasty in the mouth, powerful and fruity, with ripe tannins.

ALCOHOL

14,5% vol.

PAIRING

Recommended for all types of meat and roasts.
Especially for grilled meats and stews.
It is also excellent with aged cheeses.

RECOMMENDATION

Serve at a temperature between 14-16°C.

