



COSECHA

El año 2020 tuvo un invierno de elevadas precipitaciones. Unas lluvias que fueron muy beneficiosas para el viñedo ya que en 2019 predominó en menor medida. El ciclo vegetativo de la vid se desarrolló de forma excelente, con equilibrio y homogeneidad, debido a esas lluvias abundantes y a las reservas hídricas acumuladas a lo largo del año. En cuanto a las temperaturas estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, sin alteraciones ni riesgos de heladas, favoreciendo que la uva alcanzara una perfecta maduración sin incidencias climáticas ni de sanidad.

VIÑEDOS PROPIOS

Tiene su origen en nuestros viñedos más frescos y jóvenes. El suelo franco-arenoso con canto rodado. Esto le aporta una frescura muy característica y unos caracteres con ricos matices afrutados.

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.

CATA

Color rojo granate muy intenso limpio y muy brillante. Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella). Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

GRADO ALCOHÓLICO:
14% vol.

MARIDAJE:

Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal quesos suaves y pescado azul.

RECOMENDACIÓN:

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



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



HARVEST

The year 2020 had a winter of high rainfall. Rains that were very beneficial for the vineyard since in 2019 it predominated to a lesser extent.

The vegetative cycle of the vine developed in an excellent way, with balance and homogeneity, due to these abundant rains and the water reserves accumulated throughout the year. As for temperatures, they were very close to the usual in the area, without alterations or risks of frost, favoring the grapes to reach a perfect ripening without climatic or health incidents.

OWN VINEYARDS

It has its origin in our freshest and youngest vineyards. The loamy-sandy soil with pebbles. This gives it a very characteristic freshness and character with rich fruity nuances.

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.

TASTING

Very intense, clean and very bright garnet red color.

Very good aromatic intensity that conveys a sensation of fresh red fruit (black current). Very pleasant on the palate both for its initial smoothness and for the balance it shows due to its excellent fruitiness.

ALCOHOL:

14% vol.

PAIRING

Recommended for all types of meats such as chicken, beef, pork and lamb. Ideal soft cheeses and blue fish.

RECOMMENDATION

Serve at a temperature between 14-16°C.



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN