



### COSECHA

El año 2019 tuvo un invierno poco frío y de escasas precipitaciones. Compensado por las lluvias del año anterior, la viña conservó una reserva hídrica que propició 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 permitió unos niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva

### VIÑEDOS PROPIOS

Tiene su origen en los viñedos situados más cerca del Rio Duero. El suelo es franco-arenoso con ligero contenido de cascajo. Esto le aporta una frescura muy característica que combinada con su paso por barrica da lugar a un vino con gran personalidad y marcados matices afrutados.

### ENVEJECIMIENTO

5 meses en barrica.  
50% roble francés y  
50% 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 el vino se afinó en barricas de roble francés y americano en torno a 5 meses.

### CATA

Color guinda picota muy intenso, brillante.  
Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo.  
Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

### GRADO ALCOHÓLICO:

14,5% vol.

### MARIDAJE:

Recomendado para todo tipo de carnes.  
Excelente acompañamiento para todo tipo de quesos.

### RECOMENDACIÓN:

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



RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





### **HARVEST**

The year 2019 had a slightly cold winter and little rainfall. Compensated with the rains of the previous year, the vineyard conserved a hydric reserve that propitiated to balance 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 allowed optimal levels of maturity and a great balance in the grape.

### **OWN VINEYARDS**

It has its origin in the vineyards located closest to the Duero River. The soil is sandy-loam with a slight gravel content. This gives it a very characteristic freshness that, combined with its aging in the barrel, gives rise to a wine with great personality and remarkable fruity nuances.

### **AGING**

5 months in oak barrel  
50% French oak  
50% 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, the wine was refined in French and American oak barrels for around 5 months.

### **TASTING**

Very intense and bright cherry color. Very intense aroma with marked fruity sensations of blackberry and blueberries perfectly integrated with a quality wood that surrounds everything. Good structure and good fruity expression on the palate, powerful and with ripe tannins.

### **ALCOHOL**

14,5% vol.

### **PAIRING**

Recommended for all types of meat. Excellent accompaniment for all kinds of cheeses.

### **RECOMMENDATION**

Serve at a temperature between 14-16°C.



RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN