



Cepa 21

D.O. Ribera del Duero

Variedades

100% Tempranillo.

Tipo de vino

Tinto de Crianza envejecido en barrica de roble francés.

Elaboración

Fermentado en depósitos de acero inoxidable durante 18 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Envejecido en barricas de roble francés.

Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para obtener una calidad de uva excelente.

Nota de cata

Color rojo cereza picota con ribetes granates. En la nariz es elegante, limpio y expresivo, con una complejidad propia de un vino elaborado con una uva de excelente calidad y un proceso de elaboración muy cuidado. En la boca es goloso, con buen cuerpo y un gran equilibrio, presentando un postgusto largo y agradable.

Premios

- James Sukling 91pts
- Wine Enthusiast 91pts
- Wine Spectator 91pts
- Guía Proensa 93ptsts