



Horcajo

D.O. Ribera del Duero

Variedades

100% Tempranillo.

Tipo de vino

Tinto de Crianza envejecido en barrica de roble francés.

Elaboración

Se realiza tanto la fermentación maloláctica como la crianza durante 30 días en barrica de roble francés.

La parcela Horcajo, que da nombre a este vino, está ubicada a una altitud de entre 850 a 900 metros. Su localización hace que reúna unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid por su protección frente a heladas, la heterogeneidad en el terreno y la fertilidad de sus suelos. Todas estas condiciones hacen que esta parcela produzca un vino estructurado con ricos perfiles aromáticos.

Nota de cata

Color rojo cereza picota muy cubierto. En nariz es intenso y complejo donde las notas a frutos negros propias del tempranillo aparecen llenas de matices que evolucionan en la copa sin perder la frescura. En la boca es poderoso pero amable, con un tanino redondo y un postgusto largo y persistente.

Premios

- James Sukling 93pts
- Wine Spectator 95pts
- Guía Proensa 95pts