



## 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