



Ribera del Duero Parcelas de Altura

D.O. Ribera del Duero

Variedades

85% Tempranillo, 15% Merlot.

Tipo de vino

Vino tinto criado 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %,

Acidez: 4,70 g/l,

Azúcar Residual: 2,20 g/l

Elaboración

85 % tempranillo de viña vieja, 15 % merlot. Terreno de páramo a más de 900 m de altitud en Piñel de Arriba, Valladolid. La selección de esta uva se realiza en el viñedo y posteriormente de nuevo en mesa de selección. Luego se quitan los raspones sin estrujar las uvas. Largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Este vino se embotella sin filtrar. El vino se cría durante un total de 12 meses en roble americano y francés.

Nota de cata

Color: Color rojo rubí intenso con profundidad de capa

Nariz: Los atractivos aromas de canela, especias, lavanda y picota resultan en un vino de textura suave y bien equilibrado.

Boca: Es rico, concentrado y carnoso a la vez que elegante y complejo. En boca muestra taninos sedosos, con una estructura succulenta y excelente profundidad.

Maridaje

Carne roja, todo tipo de carne a la parrilla, guisos, platos de caza y quesos curados.

Premios

- Mundus Vini Gold - 2020
- Best of Show - 2024 (Germany)
- Conc. Mondial Bruxelles Gold - 2024 (Belgium)
- 96 Pts. Decanter - 2024 (UK)
- 91 Pts. Suckling - 2023 (USA)