



Oro de Castilla Crianza

D.O. Ribera del Duero

Variedades

100% Tempranillo

Tipo de Vino

Tinto Crianza 14 meses en barrica de roble francés y americano

Parámetros Analíticos

Alcohol: 14,6 %
Acidez: 4,6 gr/l
Azúcares: < 2 gr/l
Ac. Volátil: 0,39 gr/l
SO2 libre: 13 mg/l

Elaboración

Maceración prefermentativa de las uvas durante dos días en frío. Fermentación con levaduras propias en tinas abiertas con control de temperatura. Maceración posterior de 5 días, con fermentación maloláctica inmediata y trasiego. Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%)

Nota de Cata

Color: Rojo cereza muy intenso, brillante

Nariz: Aromas intensos de fruta negra (Mora, ciruela, arándano) con tonos especiados y ligero tostado de la madera. Fondo de tinta china y notas de turba

Boca: Volumen potente con persistencia. Frutal, taninos suaves bien integrados con una acidez fresca. Dulzor de la madera y recuerdos de carbón y tinta. Muy marcado por la mineralidad