



Cepa 21

D.O. Ribera del Duero

Cépages
100 % Tempranillo.

Type de vin
Vin rouge Crianza élevé en fûts de chêne français.

Elaboration
Fermentation en cuves en acier inoxydable pendant 18 jours, suivie d'une fermentation malolactique de 30 jours. Élevage en fûts de chêne français. Élaboré à partir de raisins provenant d'un site idéal où l'exposition, le climat et le sol se conjuguent pour offrir une qualité de raisin exceptionnelle.

Note de dégustation
Robe rouge cerise intense aux reflets grenat. Le nez est élégant, net et expressif, avec une complexité propre à un vin issu de raisins de grande qualité et d'un processus de vinification très soigné. En bouche, il est gourmand, bien structuré et parfaitement équilibré, avec une finale longue et agréable..

Prix

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