



Cepa 21 D.O. Ribera del Duero

Variedades
100% Tempranillo.

Tipo de vino
Tinto de Crianza envejecido en barrica de roble francés.

Elaboración
Fermentado en depósitos de acero inoxidable durante 18 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Envejecido en barricas de roble francés. Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para obtener una calidad de uva excelente.

Notas de cata
Color rojo cereza picota con ribetes granates. En la nariz es elegante, limpio y expresivo, con una complejidad propia de un vino elaborado con una uva de excelente calidad y un proceso de elaboración muy cuidado. En la boca es goloso, con buen cuerpo y un gran equilibrio, presentando un postgusto largo y agradable.

Premios

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