



## Horcajo

### D.O. Ribera del Duero

#### Cépages

100 % Tempranillo.

#### Type de vin

Vin rouge de Crianza, élevé en fûts de chêne français.

#### Élaboration

La fermentation malolactique ainsi que l'élevage sont réalisés pendant 30 jours en fûts de chêne français.

La parcelle Horcajo, qui donne son nom à ce vin, est située à une altitude comprise entre 850 et 900 mètres. Sa localisation lui confère des conditions idéales pour la culture de la vigne, grâce à sa protection contre les gelées, l'hétérogénéité du terrain et la fertilité de ses sols. L'ensemble de ces facteurs permet à cette parcelle de produire un vin structuré, doté de riches profils aromatiques.

#### Note de dégustation

Robe rouge cerise intense, très soutenue. Le nez est intense et complexe, avec des notes de fruits noirs typiques du tempranillo, riches en nuances et évoluant dans le verre sans perdre de fraîcheur. En bouche, il est puissant mais harmonieux, avec des tanins ronds et une finale longue et persistante.

Prix

- James Sukling 93pts
- Wine Spectator 95pts
- Guía Proensa 95pts