



Malabrigo

D.O. Ribera del Duero

Cépages

100 % Tempranillo.

Type de vin

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

Élaboration

Fermenté en cuves en acier inoxydable pendant 18 jours, puis fermentation malolactique achevée sur une période de 30 jours. Élevé en fûts de chêne français. Élaboré à partir de raisins issus d'un enclave idéal, où l'exposition, le climat et le sol s'unissent pour obtenir une qualité de raisin exceptionnelle.

Note de dégustation

Robe rouge cerise picota aux reflets grenat. Le nez est élégant, net et expressif, avec une complexité typique d'un vin issu de raisins d'excellente qualité et d'un processus d'élaboration très soigné. En bouche, il est gourmand, bien structuré et parfaitement équilibré, avec une finale longue et agréable.

Prix

- James Sukling 93pts
- Jeb Dunnuck 91pts
- Guía Proensa 94pts