



Oro de Castilla Crianza

D.O. Ribera de Duero

Cépages

100 % Tempranillo.

Type de vin

Vin rouge Crianza, élevé 14 mois en fûts de chêne français et américain.

Paramètres analytiques

Alcool : 14,6 %, Acidité : 4,6 g/l, Sucres : < 2 g/l, Acidité volatile : 0,39 g/l, SO₂ libre : 13 mg/l

Élaboration

Macération préfermentaire des raisins pendant deux jours à froid. Fermentation avec des levures indigènes en cuves ouvertes à température contrôlée. Macération post-fermentaire de 5 jours, suivie d'une fermentation malolactique immédiate et d'un soutirage.

Élevage pendant 14 mois en fûts de chêne français (70 %) et américain (30 %).

Note de dégustation

Robe : Rouge cerise très intense et brillante

Nez : Arômes intenses de fruits noirs (mûre, prune, myrtille), avec des notes épicées et un léger toasté du bois. Fond d'encre de Chine et notes de tourbe

Bouche : Volume puissant et persistant. Fruité, avec des tanins souples et bien intégrés, soutenus par une acidité fraîche. Douceur du bois et souvenirs de charbon et d'encre. Forte expression minérale