

Raíces de **VALPARAÍSO**

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

VINO DE AUTOR - 100% TEMPRANILLO

VIÑEDOS

Selección de viñedos propios ubicados en Sotillo y Quintana del Pidio (Burgos) y Pesquera (Valladolid), con una altura entre 900 y 1.050 metros. Viñedos con una media de edad de 40 años y suelos arcillo calcáreos de gravas profundas y muy arenosos en la superficie.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica y maceración en barricas francesas de 500 litros en contacto con sus hollejos a una temperatura máxima controlada de 28°C.

Posteriormente se descuba a barricas nuevas de roble francés de 225 litros donde permanece 14 meses más con trasiegos cada 6 meses. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses. Grado: 14,5%.

CATA

Vista: Color rojo cereza profundo de capa alta, brillante y atractivo.

Nariz: Elegantes aromas de fruta roja en confitura (frambuesa, ciruela, mora), minerales, trufa, cacao y toques balsámicos.

Boca: gran estructura y elegancia con intensa carga frutal y un final muy largo donde podemos apreciar notas balsámicas, regaliz y minerales.

Temperatura de servicio recomendada 18° C.

