

ÉBANO

Ribera del Duero



Nombre: ÉBANO 6

Origen: RIBERA EL DUERO

Variedad: 100 % TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

El Tempranillo del Ébano 6 proceden, en su mayoría, de los viñedos en Espaldera Cinta de selección de uva en bodega, estrujado y despalillado previos a la entrada al depósito de acero inoxidable. Maceración y fermentación alcohólica bajo una temperatura controlada (27-28°C) durante aproximadamente diez días. Descubado y fermentación malo-láctica en inoxidable. Envejecimiento de cuatro meses en barricas bordelesas de roble francés. Embotellado y posterior reposo en botella de un mínimo de dos meses previo al inicio de su distribución.

Notas de Cata:

Color : Rojo picota con borde morado que denota su juventud.

Aroma: Nariz claramente frutal de mora madura, ciruela negra, fresón junto a notas minerales y vegetales frescos.

Sabor: Gran estructura frutal, cálido, carnoso y tierno a la vez, ofreciéndonos una delicada sensación de volumen.

Poderosa retronasal claramente frutal.

Temperatura de Servicio: 17/18 °C.