



ÉBANO

Ribera del Duero



Nombre: ÉBANO CRIANZA

Origen: RIBERA EL DUERO

Variedad: 100 % TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

El Ébano crianza procede, en su mayoría de nuestros en vaso. Cinta de selección de uva en bodega, estrujado y despalillado previos a la entrada en 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. Crianza de trece meses en barricas bordelesas de roble francés. Embotellado y posterior crianza de doce meses en botella previa al inicio de su distribución.

Notas de Cata:

Color: Rojo guinda, brillante y atractivo. Buen equilibrio entre la fruta y la madera.

Aroma: Olor a mora, frutas negras maduras y notas minerales. Agradables recuerdos tostados y cremosos de barrica nueva.

Sabor: Sabroso y tierno en su entrada en boca con un tanino dulce arropado por una delicada sensación frutal.

Temperatura de Servicio: 17/18 °C.