Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Ébano Salvaje

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

El tempranillo del Ébano Salvaje procede de nuestros viñedos más antiguos de conducción en vaso. La vendimia es manual para evitar cualquier alteración y conservar la calidad de la uva. Despalillado total de la uva antes de su encubado en depósitos de acero inoxidable. Maceración y fermentación a temperatura controlada durante un periodo de 15-20 días. Microoxigenación para conseguir la mayor cantidad posible de aromas primarios antes de su fermentación maloláctica. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés donde se redondea hasta su embotellado.

CATA:

COLOR: Color granate intenso que muestra una capa media-alta. Destaca su buena lágrima.
AROMA: En nariz presenta una intensidad alta, compleja y elegante. Destacan los aromas de frutas rojas como frambuesa y grosella; y de frutas negras como moras y arándanos. Todas ellas bien ensambladas con ligeros toques balsámicos, vainilla, mentolados, ahumados y sutiles notas de hoja de tabaco procedentes de la madera. Muestra también notas de pasificación, higos y dátiles.
SABOR: En boca es redondo y con buena estructura. Su entrada es muy suave y untuosa. Destacan las notas de chocolate y tofe que le aportan un punto goloso. Su tanino es denso y suave, acompañado de una buena acidez que refresca su imponente madurez. Posgusto largo y exquisito.