

Ébano 6

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



ELABORACIÓN:

El Tempranillo del Ébano 6 proceden, en su mayoría, de los viñedos en espaldera. Mesa de selección de uva en bodega, estrujado y despallado previos a la entrada al depósito de acero inoxidable. Remontados diarios con aireación durante la maceración y fermentación alcohólica bajo una temperatura contenida (24-25°C) durante aproximadamente 12-14 días. Descubado y fermentación malo-láctica en acero inoxidable. Envejecimiento de 6 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.

CATA:

COLOR: Rojo púrpura intenso con ribete violáceo.

AROMA: En nariz muestra aromas de mermelada de fresa y mora silvestre, grosella, arándano y regaliz. Acompañados con toques especiados de eneldo, pimienta negra y canela. Balsámico, vainilla, nota mentolada fresca y suave, tostados de cacao y toffee. Notas de fruta madura, compotas y cereza.

SABOR: Boca enorme, de taninos maduros y envolventes, buena untuosidad. Bien estructurado, potente armonioso y cálido, glicérico, largo..