

Amaya Arzuaga



ORIGEN: D.O. Ribera del Duero

VARIEDAD: 90% Tempranillo y 10% Albillo Mayor

GRADO ALCOHÓLICO: 14,10%

ELABORACIÓN:

La uva siempre va a llegar a bodega en cajas de 10-12 kg, una vez vendimiada con una selección exhaustiva. El momento de dicha recolección nos lo va a marcar los diferentes índices de maduración realizados, hasta encontrar el momento óptimo para ello. Después de una segunda selección ya en bodega, los racimos, siempre enteros, con su propio raspón, van a ser depositados cuidadosamente en una cuba de roble francés de 5000 l. de capacidad. Diariamente se realiza un ligero pisado antes

el inicio de la fermentación alcohólica. Tras el comienzo de la fermentación, además del pisado de racimos se realizan los bazuqueos oportunos. 19 días después del encubado, se descubó y se introdujo el vino en 15 barricas nuevas de roble francés de diferentes bosques, para lograr la complejidad aromática que le caracteriza; la estancia en barrica se prolongó desde mediados de noviembre de 2021 hasta agosto de 2023.

CATA:

COLOR: Limpio, brillante, con capa alta, de color rojo picota con matices violáceos.

AROMA: La gran diversidad de aromas, con eren una alta complejidad al vino, encontrándonos en primer lugar la fruta roja y negra madura, junto con los tonos especiados y balsámicos, finalmente ensamblándose a los aromas anteriores aparecen ligeros tonos tostados y caramelizados.

SABOR: El elevado volumen en boca, nos denota sensaciones untuosas y aterciopeladas, haciendo del paso de boca una sensación fina y agradable. En retronasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

