

SELECCIÓN

ZONA D.O. Ribera del Duero - La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 15%

VARIEDAD 100% Tinta Fino

VIÑEDOS Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm.
Viñedos de más de 60 años de edad.

ELABORACIÓN Vendimia manual de nuestros propios viñedos, fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 25° y 27 °, con una maceración de 16 días, fermentación maloláctica en barrica con posterior crianza de 16 meses en las mismas y dos años en botella.

ENVEJECIMIENTO 16 meses en barrica de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Rojo granate, con reflejos violáceos, limpio y brillante.
En nariz es complejo, frutas negras y notas especiadas (vainilla, canela...) con toques torrefactos.
En boca es sedoso, estructurado y con final elegante.

Producción limitada



RICARDO
DUMAS

www.ricardodumas.com

(+34) 947 542 057 - info@ricardodumas.com