

# VIÑAS VIEJAS

**ZONA** D.O. Ribera del Duero - La Horra

**GRADO ALCOHÓLICO** 14,5%

**VARIEDAD** 100% Tinta Fino  
Vendimia 100% manual.

**VIÑEDOS** Viñedos de más de 90 años.

**ELABORACIÓN** Maduración excepcional de la uva.  
Fermentación hecha en depósitos de  
acero inoxidable durante 10 días a una  
temperatura entre 25° y 27°.

**ENVEJECIMIENTO** 16 meses en barricas nuevas  
de roble francés

## NOTAS DE CATA

Rojo granate muy cubierto, con reflejos violáceos, limpio y brillante.

En nariz muestra una enorme complejidad aromática, apareciendo en primer lugar frutas negras maduras (mora, arándanos...), moviendo la copa se atisban frutas rojas (fresa, cereza...), acompañado por notas de madera aromáticas, como el sándalo y elegantes toques especiados (vainilla, pimienta negra...), con toques torrefactos.

En conjunto, muy armonioso, con una enorme variedad de registros que van apareciendo en la copa.

En boca se presenta potente, carnosos, con taninos firmes pero dulces, paso elegante y un final donde vuelve a mostrar toda la complejidad que presentaba en nariz.

