

Parcela 64

14 meses en barrica de roble
75% francés - 25% americano



Datos del viñedo:

Viñedo propio de 28 años situado en el Paraje La Marquesa, Municipio Gumiel de Mercado).
Uva 100% tempranillo (tinto fino).
Rendimiento: 4.000 kg./Ha. máximo.
Terreno: ladera, arcilloso-calcáreo.
Altitud: 930m.

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
Doble selección en viñedo y bodega.
Maceración de 16 a 20 días
Fermentación controlada a 28° C.
Fermentación maloláctica en barricas.

Color: rojo cereza picota intenso, con ribete granate. Limpio y brillante.

En nariz: intensa y compleja, donde se ensamblan con acierto las frutas maduras como ciruelas y moras casi en compota, con aromas de madera como el café, toffe y especias como el clavo. También destaca un sutil aroma a regaliz, típico de la variedad Tempranillo.

En Boca: gran estructura, carnoso, expresivo, suave y amplio. De paso, muy equilibrado. El tanino es maduro, sin aristas, lo que hace que sea envolvente y persistente, dejando un recuerdo muy agradable.

Temperatura de servicio: 12 a 16 °C

**canta
MUDA**

Ribera del Duero
denominación de origen

www.cantamuda.com