

Finca La Cebolla

19-20 meses en barrica de roble
100% francés



Datos del viñedo:

Viñedo propio de 35 años situado en el Paraje La Cebolla, municipio Gumiel de Mercado.

Uva 100% tempranillo (tinto fino).

Rendimiento: 3.500 kg./Ha. máximo.

Terreno: Plantación del viñedo en ladera, orientación sur, suelo arcilloso-calcáreo.

Altitud: 940m.

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg.

Doble selección en viñedo y bodega.

Maceración fría (10-15°C) durante 48 h. mínimo (antes del inicio de la fermentación).

Fermentación alcohólica controlada por debajo de 30°C con levaduras autóctonas (procedentes de la propia uva).

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevo.

Color: rojo cereza picota, con gran intensidad, ribete granate, muy limpio y brillante.

En nariz: potente y muy intensa, de gran complejidad aromática. Aparecen perfectamente definidas las frutas rojas y negras, sobre un fondo especiado y notas tostadas de madera como café y chocolate inglés, final balsámico de regaliz.

En Boca: es intenso y amplio, con carácter propio. Potente y carnoso, con marcadas notas de frutas rojas confitadas, acompañadas de tonos especiados, toffe y un regaliz bien definido. Final se muestra redondo, cremoso y envolvente.

Temperatura de servicio: 12 a 16 °C

canta
MUDA

Ribera del Duero
denominación de origen

www.cantamuda.com