



TERRITORIO LUTHIER

— BODEGAS —

HISPANIA 2020



Denominación de Origen Ribera del Duero

Varietades: Tempranillo 82% Garnacha 15% Albillo Mayor 3%

Tipo de suelo: Pedregoso, arcillo-calcáreo, subsuelo calcáreo.

Ubicación parcelas: Selección manual de parcelas de más de 60 años en los alrededores de Aranda de Duero (Burgos).

Tipo de cultivo: Agricultura sostenible.

Rendimiento: 5.000 kg/Ha

Fermentación alcohólica: En depósito de hormigón con levadura autóctona.

Fermentación maloláctica: En depósito de hormigón.

Crianza en barrica de 225l. de Roble Español, *Quercus Pyrenaica*, durante 16 meses y 6 meses en depósito de hormigón.

Grado alcohólico: 14º

Producción: 13.700 botellas numeradas de 750 ml.

Ficha de cata

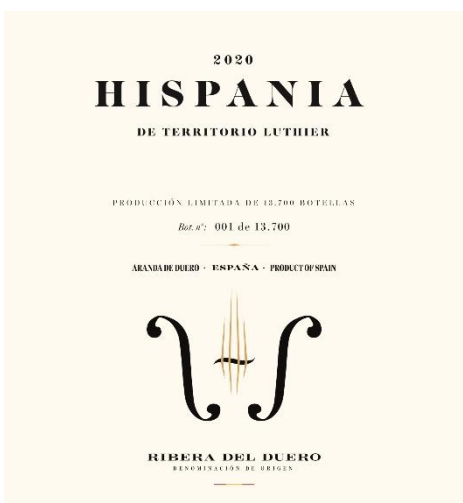
Fase visual: Color cereza profundo con ribetes violáceos.

Fase olfativa: Fruta muy fresca, tonos florales, monte bajo, tierra, sotobosque, y balsámico. Profundo y aromático, con caracteres terrosos en su máxima expresión.

Fase gustativa: Elegante, amplio, estructurado, fresco, de gran verticalidad y finura. Esencia de mineralidad, gran equilibrio en la conjunción de madera, tierra y fruta.

Capacidad de guarda de ahora a 20 años.

Temperatura de servicio recomendada: 18ºC



TERRITORIO LUTHIER

Paraje de la Rastrilla. 09400. Aranda de Duero (Burgos). Tel +34 947 069787. Mov. +34 644 707 782
territorioluthier.com - luthier@territorioluthier.com