



TERRITORIO LUTHIER

— BODEGAS —

TERRITORIO LUTHIER

Reserva 2019



Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 82%, Garnacha 15% y Albillo 3%

Tipo de suelo: Calcáreo con altos porcentajes de caliza activa.

Ubicación parcelas: Selección manual de 17 microparcels de más de 70 años en los alrededores de Aranda de Duero y Zazuar (Burgos) entre 900 y 1000 metros de altitud.

Tipo de cultivo: Agricultura sostenible.

Rendimiento: 3.200 kg/Ha

Fermentación alcohólica: En hormigón con levadura autóctona.

Fermentación maloláctica: En barrica.

Crianza en barricas usadas de 225 litros de Roble Húngaro (35%), francés (35%) y americano nuevo Cantón (30%), durante 22 meses y posteriormente 8 meses en depósito de hormigón.

Grado alcohólico: 15º

Producción: 11.453 botellas numeradas de 750 ml.

Ficha de cata

Fase visual: Granate con capa media alta y ribete violáceo.

Fase olfativa: Balsámico y mineral, grafito, floral, frutas rojas y negras, especiado y sutil.

Fase gustativa: Elegante con carácter y buen cuerpo.

Fruta fresca, floral, tabaco y regaliz negro. Taninos perfectamente equilibrados que le aportan longitud y frescura.

Capacidad de guarda de ahora a 25 años.

Temperatura de servicio recomendada: 17ºC



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