



cinco ELEMENTOS

ROBLE

8 meses en barrica



Vino tinto elaborado a partir del cepaje Tempranillo o Tinto Fino, como es conocido en la zona. El viñedo está situado al margen norte del río Duero, en la localidad de Olivares, donde suelos arenosos y calizos, y clima extremo dan forma a este vino.

Denominación de Origen	D.O. Ribera del Duero
Variedad:	100% Tinto Fino
Grado Alcohólico:	13,5% Vol.
Analítica:	Acidez total: 5,5 g/l
PH:	3,8

Descripción:

A partir de viñedos seleccionados de la variedad tempranillo, con entorno a 25 años de edad, procedentes principalmente de las zonas calizas cercanas al margen del Duero. Se presenta en copa con una capa profunda en la que irisaciones violáceas entrevén su **vivacidad**. El **fragante** perfume a frutos rojos, violetas y especias se va desarrollando en el tiempo durante el cual una boca **sabrosa** lastra **sutilidad**.

Añada:

La primavera estuvo marcada por temperaturas frescas, con fuertes precipitaciones durante el mes de mayo. La sequía marcó el verano, aunque hubo puntualmente durante el desarrollo vegetativo y el invierno.

Precipitaciones a inicios de octubre, y las típicas y rigurosas oscilaciones térmicas día / noche, permitieron que las vides culminaran con la óptima madurez de sus frutos.

Elaboración:

Maduración prefermentativa durante 48 horas en ambiente reductor. Fermentación controlada con un pico térmico de 28º C en la que se favoreció la extracción mediante el estage.

Envejecimiento:

Finalizada la maloláctica pasó a barricas de roble francés (20%) y americano (80%) en las que permaneció 8 meses para su paso a botella.

Conservación:

La temperatura de conservación debe variar lo mínimo, entorno a 15º C.

Vida:

Mantendrá su plenitud durante los próximos 30 meses. Dependiendo de las condiciones de conservación, hasta los 48 meses.



Sanz Muñoz
Bodegas

