

cinco ELEMENTOS CRIANZA



De la selección de viñedos de zonas altas del término de Quintanilla de Onésimo, dominado por suelos calcáreos, se obtiene la uva que dará vida a nuestro dije. El riguroso clima con nieblas y grandes variaciones térmicas, dotan de expresividad y personalidad a este vino.

Denominación de Origen:	D.O. Ribera del Duero
Variedad:	100% Tinto Fino
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Analítica:	Acidez Total: 5,2 g/l
PH:	3,8

Descripción:

Selección de Tinto Fino de zonas altas y suelos calcáreos. Capa profunda carmín y fina rubí. **Potentes** aromas van apareciendo y poco a poco construyen un fino y complejo entramado caracterizado por bayas, lácteos, especias y tostados elevados en balsámica consonancia. La boca es **amplia** de dulce tanino y **sedosa** textura.

Añada:

Uno de los veranos más secos y calurosos que se recuerdan y un invierno riguroso con temperaturas extremas muy bajas y heladas frecuentes. Este devenir climatológico se tradujo en un fruto sano, con una excelente madurez alcohólica y fenólica, taninos redondos, buen cuerpo y acideces correctas.

Elaboración:

Selección de uva en campo, con una maceración perfermentativa a baja temperatura en ambiente reductor de 72 horas, la fermentación se desarrolló sin problemas durante 8 días en los que se prolongó su maceración durante 8 días. La fermentación maloláctica se prolongó durante 3 meses, después de los cuales pasó a barrica.

Envejecimiento:

12 meses en barricas de roble francés y americano y 12 meses en botella.

Conservación:

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

Vida:

Mantendrá su plenitud durante los próximos 8 años.

*La Milla
de Oro de
la Ribera
del Duero*

Sanz Muñoz
Bodegas

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

