

# LA GOYESCA

## - 2018 -



### Ficha técnica:

**Zona de producción:** D.O. Ribera del Duero

**Varietades:** Tinto fino, Garnacha, Albillo Mayor, Bobal y Monastrel.

**Viñedos:** Muy viejos en secano. (4 parcelas de diferentes suelos)

**Edad:** Viñas de 60 a 100 años de edad.

**Vendimia:** 20 al 25 Octubre 2018.

**Fermentación:** Tina abierta con 100 % raspón. 60 días maceración.

**Crianza:** En barricas de roble francés 100% durante 24 meses.

**Tiempo de crianza:** 24 meses en barricas de 225 litros.

**Grado alcohólico:** 14.% Vol.

**Presentación:** Caja de cartón 6 botellas.

**Formato:** 750 Ml ;

**Volumen:** 1800 unidades en la cosecha 2018.

### Notas de Cata:

**Color:** Capa media con tonalidades rojo rubí, ribete violáceo.

**Nariz:** Mucha intensidad en aromas. Las grosellas llenan toda la boca, junto a recuerdos de monte bajo, madre selvas y jaras. Nariz muy fina y elegante, un vino de gran perfume.

**Boca:** Entrada sutil, fresca con tanino muy pulido, sorprende por su volumen e intensidad. Cerezas y los toques de cacao entremezclados con toques minerales y balsámicos. Un final fino, elegante, sutil, persistente y muy fresco.

En Resumen, fresco, completo y divertido, redondo y muy serio.