

Tomás González

2021



Ficha técnica

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Variedad/es: 100% Tinta del País

Viñedos: En secano en distintos términos de la comarca

Edad: Viñas de 10 a 30 años de edad

Vendimia: 28 septiembre al 12 octubre 2021

Fermentación: 19 días de Maceración en depósito inox.

Fermentación Maloláctica: Espontánea en depósitos del Hormigón

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20 %.

Afinado antes de botella: en depósitos de hormigón y tina de madera

Presentación: Caja 6/12 botellas, Estuche de 3 botellas

Formato: 750 MI / 1500 MI

Volumen: 95.000 unidades en la cosecha 2021

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Notas de cata

Color: Brillante e intenso con fondo rojo intenso y ribete violáceo.

Nariz: Intensos de frutos rojos como el fresón, y toques de cacao. Recuerdos de monte bajo, el paisaje que rodea nuestros viñedos. Serio a la vez que divertido, fino fresco y elegante.

Boca: Impacta la frescura del fresón en la entrada en boca, sutiles toques de regaliz acompañan en su paso y al final mucha fruta con recuerdos minerales. En Resumen, fresco, sutil a la vez que divertido, redondo y serio.



D.O.
Ribera del Duero



5 meses en barricas
de roble francés y
americano



14.5%
Vol.



100%
Tinta del País.