

# 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.