

AVAN 2017

D.O. Ribera del Duero



LA VID

Variedad: 100% Tinta del país.
Suelo: Arena, calcárea, arcilla.
Altitud media: 900m.
Edad del viñedo: Viñedo entre 20 y 40 años.
Rendimiento: 3.000 kg /hectárea.
Lugar: Ribera del Duero, Fuentelcésped.

AÑADA

Cosecha: 2017.
Calificación de la añada: Muy Buena.
Vendimia: Vendimia manual, en cajas, entre el 26 de Septiembre hasta el 15 de Octubre.

VINIFICACIÓN

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros con forma cónica, con control térmico de temperatura.

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés, 100% nueva.

Fecha de embotellado: Enero 2019.

Producción: 30.000 botellas.

CATA

Vista: Color rojo picota intenso prácticamente opaco borde violáceo que nos demuestra su gran juventud y sobre todo la capacidad de envejecimiento del vino.

Nariz: En nariz es alegre, jovial, divertido. Un conjunto de aromas predominado por las frutas rojas en primera parte y con ciruelas negras y flores de violeta de fondo. Aroma muy intenso y persistente.

Boca: En boca es sabroso como una fruta Madura y refrescante, con un gran equilibrio y frescura.

Nota del enólogo: Lo que yo busco en este vino es la naturalidad "fruta" y "frescura". Que sea un vino complejo pero fácil para el consumidor y sobre todo divertido.