

# AVAN 2018

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:** 4000 kg /hectárea.

**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentelcásped.

## AÑADA

**Cosecha:** 2018.

**Calificación de la añada:** Muy Buena.

**Vendimia:** Vendimia manual, en cajas, entre el 6 y el 26 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 barrica de roble francés, 100% nueva.

**Fecha de embotellado:** Enero 2020.

**Producción:** 98.000 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.*