

AVAN VIÑEDOS VIEJOS 2017

D.O. Ribera del Duero



LA VID

Variedad: 100% Tinta del país.
Suelo: Arena, calcárea, arcilla.
Altitud media: 900 m.
Edad del viñedo: 60-80 años.
Rendimiento: 2.100 Kg/ha.
Lugar: Ribera del Duero, Fuentelcésped y Fuentespina.

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: Elaborado en depósitos inox de 3.000L.
Crianza: Envejecido 18 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas.
Fecha de embotellado: Mayo 2019
Producción: 4.500 botellas.

CATA

Vista: Color rojo picota opaco.

Nariz: En nariz es como su nombre indica, concentrado, donde predominan los aromas de grafito, minas, hollín, chimenea, especias y madera de gran calidad. Con aromas muy finos, elegantes y sutiles.

Boca: En boca es un vino de gran impacto inicial pero sus taninos maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, amplio y sabroso.

Nota del enólogo: La palabra lo dice: concentración en el color, en los aromas y en boca, acabando siendo fino y elegante. Una esencia de vino.