

CORIMBO 2015



FICHA TÉCNICA

Variedades: 100% Tinta del País (Tempranillo)

Viñedo: Pequeñas parcelas en La Horra, Roa y pueblos colindantes (Burgos). Cepas en vaso con una edad media de 20 años.

Vendimia: Manual con mesa de selección.

Elaboración: Fermentación alcohólica espontánea en depósito acero inoxidable, fermentación maloláctica en tinas de roble francés.

Crianza: 14 meses en barrica, 80% francesa y 20% Americana.

Estabilización: Métodos naturales.

Clarificación: Clara de huevo iofilizada.

Alcohol: 14,5%

CATA

Color: De color intenso, con el fondo cereza picota y el ribete rojo oscuro.

Nariz: Muy intensa del perfil de la fruta roja y negra, tiene gran expresividad y recuerda a las plantas aromáticas y a la tierra del pinar después de la lluvia.

La madera está muy bien integrada, quedando la fruta y el paisaje sobre ella.

Boca: Tiene buen volumen y llena la boca quedando una sensación de plenitud. Aparecen frutas rojas y negras destacando la cereza y la mora.

El tanino está presente pero es de muy buena calidad.

Es fresco y elegante, se puede disfrutar ya y tiene mucha vida por delante. Recoge muy bien el paisaje de la zona norte de la Ribera del Duero, con toda su raza pero con gran finura.

Especialmente adaptado para acompañar carnes asadas y guisos.

AÑADA

Añada de lluvias irregulares, concentradas en otoño.

Durante el mes de junio hubo tormentas de verano.

El verano fue muy cálido, lo que propició el adelanto de la vendimia.

Buena carga polifenólica y estado sanitario excelente

Añada de grandes vinos.