

AVAN Cepas Centenarias 2016

D.O. Ribera del Duero



LA VID

Variedad: 100% Tinta del país.
Suelo: Arena 100%.
Altitud media: 900 m.
Edad del viñedo: Pre-filoxera. Más de 100 años.
Rendimiento: 1400 Kg/ha.
Lugar: Ribera del Duero, Fuentelcésped.

AÑADA

Cosecha: 2016.
Calificación de la añada: Muy Buena.
Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 Kg, entre el 15 de Octubre y el 2 de Noviembre.

VINIFICACIÓN

Elaboración: Elaborado en tina de madera.
Crianza: Envejecido 18 meses en barricas de roble francés.
Fecha de embotellado: Mayo 2018.
Producción: 1.200 botellas.

CATA

Vista: Color rojo picota intenso, opaco.

Nariz: Muestra su complejidad de los años de las cepas. Un vino para catar, esperar los nuevos aromas que vienen según pasa el tiempo. Frutas, minerales, especias y un algo que le hace único. ¿Ese aroma de tinta del país madura? Puede ser.

Boca: En boca es todo lo que un gran vino posee: potencia y sedosidad. Elegancia con poderío, el mas y el menos, el yin y el yang, la conjunción, la perfección.

Nota del enólogo: En este vino yo digo siempre al catarlo que saca todas las virtudes de todos los Avan: la fruta, la frescura y la juventud del Nacimiento. La concentración, minas, etc.... del Concentración. La elegancia del Valdehernando. Un gran recuerdo de nuestros antepasados y que elaboramos con gran orgullo.