

ALTOS DEL ENEBRO

2019



Ficha técnica:

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tinta del País (Tinto fino).

Viñedos: Viñedos propios. (Burgos).

Edad: Viña + 30 años de edad.

Vendimia: 26 de Septiembre al 15 Octubre de 2019.

Fermentación: 18 días de Maceración.

Crianza: En barricas de roble francés 90% de tostados medio, grano fino y americano 10%

Tiempo de crianza: 15 meses en barricas de 225 litros.

Estabilización: Por métodos naturales.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Formato: 750 Ml

Volumen: 30.500 unidades en la cosecha 2019.

Notas de Cata:

Color: Capa alta con fondo oscuro y ribete amoratado.

Nariz: Fusión de fruta roja y negra madura ,finos toques de chocolate y regaliz negro. Recuerdos balsámicos de enebros.

Boca: Entrada voluminosa con mucha fruta. Finura es su carácter, ciruelas negras. En el paso nos llena toda la boca de sutiles toques balsámicos que bailan cacao y las moras. El final es un recuerdo de un paisaje con una marcada presencia de suelo, mineral . Un suelo ferruginoso rico en sílice y micas que le aporta finura y elegancia.