

ALTOS DEL ENEBRO

FINCA LA HERRADURA

2019



Ficha técnica:

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero

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

Viñedos: Viñedo propio.

Paraje: Cabeza de los Corzos- en el término de Pardilla. (Burgos).

Finca: La Herradura

Edad: Viña + 30 años de edad.

Vendimia: 29 de septiembre 2019.

Fermentación: 25 días de Maceración.

Crianza: En barricas de roble francés 100% de tostados medio, extrafino.

Tiempo de crianza: 20 meses en barricas de 225 litros.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Formato: 750 MI; 1500 MI; 3000 MI.

Notas de Cata:

Color: Capa alta con fondo oscuro y ribete amoratado.

Nariz: Perfume de maderas de ébano mezclado con intensos frutos negros maduros. Finos toques de regaliz negro y especias. Largos recuerdos de monte bajo, jaras, tomillos, madre selvas, mezclados con intensos aromas de moras.

Boca: Entrada sutil y elegante, pero con carácter. La fruta madura de ciruelas negras baila junto a una madera balsámica. Regalices, madera fina. En el paso nos llena toda la boca, denso, pero con acidez que ayuda a equilibrar el tanino pulido. El vino nos traslada al precioso paisaje que rodea este paraje singular.