

am

as en jo m an so



RIBERA DEL DUERO
denominación de origen

2021

“La sabiduría del abuelo”

*Vino de autor, que solo se elabora
los años en los que la naturaleza
convierte lo bueno en excelente.*

VIÑEDO:

100% tempranillo, propio de más de 80 años.

CRianza:

16 meses en bodega de roble francés
y 20 meses de botella..

Con él llegamos a la excelencia,
conseguimos algo que todo ser humano
añora alguna vez, detener el tiempo, disfrutar de
ese momento, sin que nada ni nadie lo estropee.

FASE VISUAL:

color rojo picota muy intenso a pesar de la larga
crianza en bodega, capa alta, muy glicérico.

FASE OLFATIVA:

aromas de fruta madura, mermelada,
balsámicos. Mineral, aromas de tierra, aromas de
panadería, toffe.

FASE GUSTATIVA:

un vino con cuerpo y firmes taninos nobles,
macizo, equilibrado, muy expresivo con una larga
persistencia.



am

as en jo m an so

2021

ENÓLOGO:

Natalia Calleja

VARIEDAD:

100% Tempranillo
(viñedos de más de 80 años de antigüedad).

SUELOS:

arenas, gravas y arcillas situados en La Horra
(centro de Ribera del Duero).

FERMENTACIÓN:

previa maceración en frío y fermentación
con levaduras autóctonas.

BARRICA:

crianza en madera nueva francesa de grano
seleccionado (100%) durante 18 meses y
posteriormente tres años en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 15%

Acidez: 5 g/l

Azúcar residual: 1,5 g/l

Ph: 3,45

Clarificación: proteína del guisante

Vegano

Sin filtrar

ENVASADO:

Corcho natural

Caja: 1 botella, 3 botellas, 6 botellas

Dimensiones: 298 x 350 x 109 mm

Cajas por pallet:

Palet Europeo. 12 x 8: 96 cajas = 288 botellas

Palet Americano. 12 x 11: 132 cajas = 396 botellas

