

CRIANZA
— TINTO FINO —
Pesquera de Duero



hesvera
CRIANZA
— TINTO FINO —

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% tinto fino, de viñedos propios con más de 35 años y todos ellos en vaso.

ELABORACIÓN:

Maceración durante 29 días. Fermentación alcohólica controlada a 29°C.

Fermentación maloláctica en barrica en el mes de noviembre.

Crianza en barrica francesa y americana durante 22 meses tras los cuales se embotelló.

CATA:

Color: Rojo picota con notas púrpura. Capa alta. Muy limpio y brillante.

Aromas: Un vino muy fresco, donde sobresalen los tonos de frutas rojas, sobremaduras, lo que nos indica un vino con larga vida. Destacan además tonos especiados,(vainillas, clavo),tonos de tostados, café, tofe todos ellos muy bien ensamblados.

Boca: Entrada amplia, llena la boca, bien estructurado con buena astringencia y equilibrado. Post-gusto largo en consonancia con los aromas.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN