

ALTOS DEL ENEBRO

2011



Ficha técnica:

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero
Varietades: 100% Tinta del País (Tinto fino).
Viñedos: Viñedo propio de 1,4 hectáreas en el término de Pardilla.(Burgos).
Edad: Viña 30 años de edad.
Vendimia: 1 de Octubre 2011.
Fermentación: 16 días de Maceración.
Crianza: En barricas de roble Francés 100% de tostados medio y grano extrafino.
Tiempo de crianza: 15 meses en barricas de 225 litros.
Estabilización: Por métodos naturales.
Grado alcohólico: 14,5% Vol.
Formato: 75 Ml
Volumen: 4.255 unidades en la cosecha 2011.

Notas de Cata:

Color: Capa alta con fondo oscuro y ribete amoratado.

Nariz: Frutos negros y rojos maduros unidos por un fondo muy balsámico especiado. Finos toques de cacao y regaliz negro. Recuerdos de los bosques de enebros y tomillos que rodean esta singular parcela.

Boca: Entrada voluminosa de fruta madura , ciruelas negras. En el paso nos llena toda la boca de sutiles toques balsámicos que bailan con los regalices y las moras. El final es un recuerdo de un paisaje con una marcada presencia de la tierra donde crece esta parcela. Un suelo ferruginoso rico en sílice y micas que le aporta finura y elegancia.