

Parcela 64

14 meses en bodega de
roble 75% francés
y 25 % americano

Ribera del Duero
denominación de origen



Datos del viñedo:

Viñedo propio de 20 años
100% tempranillo (tinto fino)
Rendimiento: 4000 kg./Ha. máximo
Terreno: ladera, arcilloso-calcáreo

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
Doble selección en viñedo y bodega
Maceración de 16 a 20 días
Fermentación controlada a 28° C.
Fermentación maloláctica en barricas
Permanencia en botellero: 8 meses

canta MUDA

Color rojo cereza picota intenso, con ribete granate. Limpio y brillante.

Nariz intensa y compleja, donde se ensamblan con acierto las frutas maduras como ciruelas y moras casi en compota, con aromas de madera como el café, toffe y especias como el clavo. También destaca un sutil aroma a regaliz, típico de la variedad Tempranillo.

Gran estructura en boca, carnoso, expresivo, suave y amplio. De paso, muy equilibrado. El tanino es maduro, sin aristas, lo que hace que sea envolvente y persistente, dejando un recuerdo muy agradable.

Temperatura de servicio: 12 a 16° C.