

## NOTA DE CATA CRIANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS m.a 1997



### - VIÑEDOS:

Variedad: 100 % Tempranillo.

### - CATEGORIA:

Vino D.O. Ribera del Duero.

### - NOTAS DE CATA:

De un color rojo intenso, se pueden observar algunos tonos tejas que nos indican la edad y la crianza del producto. Es limpio y brillante, con una capa muy fina.

Tiene una nariz intensa y compleja. Destacan los toques a fruta madura y especias. Los aromas son elegantes, finos y muy persistentes.

En boca es potente, estructurado, redondo y aterciopelado. En suma, un vino equilibrado, largo y muy distinguido.

### - SERVICIO:

Descorchar entre 16-18°C

### - MARIDAJE:

Vino tinto ideal para todo tipo de carnes rojas, alta cocina y postres. Se recomienda decantar el vino entre media y una hora antes de su degustación.

### - ELABORACIÓN:

Vendimia realizada tras una maduración muy lenta, favorecida por los contrastes térmicos de las semanas previas a la recolección. Maceración prefermentativa en frío con temperaturas entre 5 y 8°C durante 7-8 días. Fermentación alcohólica controlada durante 8 días a una temperatura entre 25-28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Maceración postfermentativa de 7 a 15 días en función de la cata y la analítica después de la maloláctica. Descube a barrica de roble francés realizado según análisis y cata organoléptica.

### - ANALÍTICA:

Gº Alcohólico: 14,6% Vol.

AT: 5,09

Ph: 3,60

A.Volátil: 0,65

### - PRODUCCIÓN:

Producción de 34.000 botellas.