

ALTOS *de* VALDOSO

ROBLE DO Ribera de Duero

*Un vino fresco y delicado fruto de una
situación extrema a mil metros de altitud*

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tinta del País (Tempranillo) 100 %. El viñedo se encuentra a mil metros de altitud.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en nuestros propios viñedos. La cercanía de la bodega a las viñas nos permite vinificar rápidamente en pequeñas cantidades y a medida que vamos vendimiando.

Se realiza una fermentación controlada entre 22 y 25 °C.

CRIANZA

Crianza en barricas de 2 y 3 años, 60% de roble francés y 40% de roble americanos. Se prolonga durante 4 meses.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo cereza con matices violáceos que evidencias notas de juventud. Aroma intenso que conjuga fruta fresca y madera en buena sintonía. En boca es afrutado y carnoso, con taninos dulces y vivos. El resultado es un vino sabroso, limpio y elegante.

