

VALPINCIA

CRIANZA

Viñedo: Sistema de vaso y espaldera. Suelos franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos a 700-950 msnm.

Edad del Viñedo: entre 25 y 30 años.

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Rendimiento: 5.000-5.500 Kg/ha.

Ribera del Duero, España.

En la vista se observa un vino de capa e intensidad media a media alta, de color rojo picota. En nariz presenta muchos aromas de fruta madura o confitada tanto como algunos aromas terciarios, ricos y bien integrados como las especias dulces, producto de su larga crianza en roble francés. Cuerpo medio alto, taninos muy redondos y agradables en boca.

Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28 grados entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Producción: 50.000 botellas.

TEMPRANILLO
CRIANZA
75 CL.



@valpincia.vinosdelaluz @valpinciavinosdelaluz