

Cantovera

9 meses

RIBERA *del* DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VARIEDAD DE LA UVA TEMPRANILLO

GRADOS 14,5% Vol.
Acidez Total 5,2 g/l ac. tartárico

pH 3,73

DESCRIPCIÓN

100% Tinta del País (Tempranillo), que en estas latitudes tiene un grano pequeño con corteza gruesa que da un color intenso y esa concentración de fruta característica de los vinos de Ribera.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Para una óptima conservación no debe de superar la temperatura de 14° C. Servir entre 14° C a 16° C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

COLOR: Cereza intenso con matices violáceos brillantes.

AROMA: Sensación en boca equilibrada y estructurada.

PALADAR: Final sedoso con aromas a cacao y especias.

CARACTERÍSTICAS

Se vendimia manualmente y macera por alrededor de 20 días, después se realiza la fermentación alcohólica a temperatura estable de 28°C en depósitos troncocónicos y otra fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable. Crianza de 9 meses en barrica francesa (50%) y americana (50%). Después de la crianza, el vino reposa 6 meses en tina de roble francés con batonnage semanales.

