



DATOS	BRACAMONTE CRIANZA
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo (Tinta del País)
DENOMINACIÓN	D. O. Ribera del Duero
EDAD DEL VIÑEDO	35 – 40 años
CRianza EN BARRICA	12 meses
TIPO DE ROBLE	50 % Americano 50 % Francés (Allier)
CRianza EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28 ° en acero inox. Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	14 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo picota oscuro. Limpio en nariz, con aromas frutales (frutillos rojos maduros) que se integran con notas de su paso por una barrica de excelente calidad (vainilla, tonos tostados, especias, regaliz, trufas y notas balsámicas como el eucalipto) Gran estructura en boca, carnoso, expresivo, suave y amplio, con taninos dulces bien integrados. Final con larga persistencia aromática.
GASTRONOMÍA	Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, carnes confitadas, embutidos, y quesos curados y cremosos.