



DATOS	VIÑA DEL VAL TINTO
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo (Tinta del País)
DENOMINACIÓN	D. O. Ribera del Duero
EDAD DEL VIÑEDO	15 - 20 años
CRIANZA EN BARRICA	SIN CRIANZA EN BARRICA
TIPO DE ROBLE	
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 3 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. Embotellado
MACERACIÓN	12 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo picota oscuro con tonos violáceos. Limpio, brillante. Intensos aromas a frutas rojas (frambuesa, grosella, arándanos, mora y ciruela negra) junto a una exótica y fresca nota de violetas. Sabores afrutados que denotan frescura y juventud. Buena estructura y largo final.
GASTRONOMÍA	Ideal con carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, ensaladas, barbacoas, embutidos y quesos con curación corta o semi-curados.