

RIBERA DEL DUERO VIZCONTY



Materia Prima:

Viñedos propios.

Variedad, 100%. Tinta del País.

Edad del viñedo, 18 años, conducido en espaldera. Poda en verde para regular el número de racimos. Producción aproximada, 5.000 kgs. por Hectárea. Tipo de suelo, sedimentos de areniscas, arcillas y fondos calizos.

Elaboración:

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 18.000 l., con control de temperatura.

Clarificación natural durante la crianza y el frío invierno.

Producción, unas 100.000 botellas.

Cata:

Color rojo picota, intenso con toques morados, muy glicérico.

En nariz, complejo, con buena intensidad aromas de fruta negra madura, con toques florales y regaliz.

Sabor fino y elegante, con fuerza de juventud y sabores en la fase olfativa por la fruta y el regaliz.

Raw Materials:

Own vineyards.

Variety: 100% Tinta del País.

Age of the vines: 18 years old, trellis system. Spring pruning to control the number of clusters.

Approximate production: 5,000 kg per hectare. Type of soil: top soils are sandy sediment, clay and limestone on lower layers.

Winemaking:

In stainless steel, 18,000 l vats that are temperature controlled.

Natural clarification during aging over the cold winter.

Production: about 100,000 bottles.

Tasting notes:

Intense cherry red with purple touches, deep with intense glycerol presence.

Complex nose with good intensity, aromas of dark fruits with floral and liquorice nuances.

Delicate, elegant flavour, with youthful strength and aromas of fruit and liquorice.