

LOCULTO

CRIANZA 2018



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)

Variedad: Este vino se elabora con uvas de la variedad 100 % Tinto Fino. Vendimia manual.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.



HISTORIA

Cinco años empleamos en realizar pequeñas y diferentes vinificaciones en la bodega. Comenzamos a finales del siglo pasado, allá por 1999. Queríamos encontrar el vino que nosotros teníamos en la cabeza, nuestra identidad. Las primeras cosechas estaban ya reservadas, apartadas, ocultas para quien no nos conocía. Así surgió nuestra marca que cada día nos recuerda nuestros orígenes.



LA COSECHA

2018 resultó una cosecha perfecta para la elaboración del vino, calificada en el Consejo Regulador como "muy buena" y que se caracterizó por un ciclo vegetativo sin grandes sobresaltos. Varios meses de frío y nieblas en el invierno dieron paso a una primavera lluviosa y un verano muy seco y caluroso, con escasas precipitaciones que hicieron que las maduraciones en el viñedo viejo fueran ideales.



ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% Tinto Fino. Vendimia manual con selección por parcelas de procedencia. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.



NOTAS DE CATA

Vino de color rojo cereza muy cubierto. Limpio y brillante. Expresivo en nariz, complejo e intenso. Notas de sotobosque y fruta madura y evoluciona a notas especiadas. Sedoso en boca, equilibrado y con un gran volumen. Tanino amable y largo. Notas tostadas sutiles, especiados.



Concours Mondial Bruxelles
2007 PLATA
LOCULTO CRIANZA 2004



Mundus Vini ORO 2008
LOCULTO CRIANZA 2005



Mundus Vini PLATA 2008
LOCULTO CRIANZA 2006

