

LOCULTO

ROBLE SELECCIÓN 2020



FICHE TECHNIQUE

Appellation d'Origine Ribera del Duero

Lieu : Pesquera de Duero (Valladolid)

Cépage : Ce vin est élaboré avec des raisins de la variété 100% Tinto Fino
Vendanges manuelles.

Elevage : 9 mois en fûts de chêne français.

DEGRÉ ALCOOLIQUE ACQUIS 14,9 % vol.

TITRE ALCOOLIQUE TOTAL 14,9 % vol.

ACIDITÉ VOLATILE 0,55 g/l Ac. Acétique

ACIDITÉ TOTALE 4,62 g/l Ac. tartrique

D - GLUCOSE + D - FRUCTOSE 0,23 g/l

DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL 45,0 mg/l Dioxyde de soufre



HISTOIRE

C'est l'interprétation la plus personnelle d'un vin que nous ayons

Dans l'entrepôt. Il y a des années, nous avons décidé de réaliser plusieurs petites élaborations de semi-vieillessement de raisins provenant de parcelles sélectionnées. Les expériences acquises dans ces préparations ont donné naissance à Loculto Selección. Un vin différent, au plus près des particularités œnologiques de chaque millésime.



LA RÉCOLTE

Les vendanges 2020 se sont déroulées dans une normalité absolue, à des dates à l'accoutumée, sans aucun incident à signaler tout au long du cycle, récoltant un raisin d'une qualité exceptionnelle. Les vins du millésime 2020 raviront non seulement les amateurs de vins jeunes et frais plus légers, mais aussi les amateurs de vins vieillis Ribera, rappelant dans une certaine mesure les millésimes vivaces du siècle dernier.



ÉLABORATION

Le Loculto est un vin 100% Tempranillo issu d'un vignoble relativement jeune, manuellement récoltés et en sélectionnant les paiements et leurs raisins. Avant d'atteindre le verre, il a fermenté dans des cuves en acier et plus tard dans des fûts de chêne français pendant 9 mois.



NOTES DE DEGUSTATION

Rouge cerise aux reflets violets avec une grande intensité chromatique. Puissant au nez, variétal. Myrtille et mûre, caramel, caramel et pain grillé. Texture agréable en bouche avec des tanins voluptueux. Parfait équilibre entre le fruit mûr et le boisé épicé avec une finale toastée qui lui donne sa propre personnalité.



Zarcillo de Plata, 2021
LOCULTO SELECCIÓN 2020

CALLE ARRABAL ERAS, 40. 47315 PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID, SPAIN)

SANTIAGO ENCISO +34 675 660 339

SANTI@PIEDRASDESANPEDRO.COM

WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM

Piedras de San Pedro
BODEGAS Y VINEDOS

