

LOCULTOCRIANZA



FICHE TECHNIQUE

Appellation d'origine Ribera del Duero
Ville : Pesquera de Duero. Valladolid.
Cépage : 100% Tempranillo. Vendangé à la main.
Élevage : 12 mois en fûts de chêne français et américain.

TENEUR EN ALCOOL : 15% Vol.
TENEUR TOTALE EN ALCOOL : 15% Vol.
ACIDE LIQUIDE 0,60 g/l AC Acide acétique.
ACIDE TOTAL 4,86 g/l AC Acide tartrique.
D-GLUCOSE + D FRUCTOSE 0,42 g/l.
TOTAL SOUFRE 60,01 mg/l Dioxyde de soufre

HISTOIRE

L'interprétation la plus classique d'un Ribera del Duero, dans son essence Loculto Crianza est l'un de nos premiers vins de la cave. Élaboré à partir de 100% de Tempranillo provenant de vignes pas très jeunes avec de faibles rendements. Nous recherchons l'élégance, la distinction, le souvenir de l'ancienne Ribera del Duero.

ÉLABORATION

Fait avec cépage 100% Tinto Fino, Tempranillo. Récolte manuelle avec sélection par parcelle. Fermentation dans de petites cuves en acier inoxydable. Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français et américain.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin rouge rubis intense. Propre et brillant. Expressif au nez, complexe et intense. Notes de fruits mûrs évoluant vers des notes épicées. La bouche est soyeuse, équilibrée et d'un grand volume. Beau et long tanin. Douces notes grillées et épicées.



Concours Mondial Bruxelles
2007 PLATA
LOCULTOCRIANZA 2004



Mundus Vini ORO 2008
LOCULTOCRIANZA 2005



Mundus Vini PLATA 2010
LOCULTOCRIANZA 2006



Zarcillo de Oro 2021
LOCULTOCRIANZA 2019

CALLE ARRABALERAS, 40.
47315 PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616753 / +34 658 294 403

Piedras de San Pedro

Fonds Européen de Développement Régional



Une manière de faire l'Europe



RIBERA
D.O. P.I.
DUERO

INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM