

LOCULTOCRIANZA



SCHEMA TECNICA

Denominazione di origine Ribera del Duero

Città: Pesquera de Duero. Valladolid.

Varietà: 100% Tempranillo. Raccolta a mano.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

GRADO ALCOLICO ACQUISTO 15% Vol.

GRADACIONE ALCOLICA TOTALE 15% Vol.

ACIDITÀ VOLATILE 0,60 g/l AC Acetico.

ACIDITÀ TOTALE 4,86 g/l AC tartarico.

D-GLUCOSIO + D-FRUTTOSIO 0,42 g/l.

ANIDRIDE SOLFORASA TOTALE 60,01 mg/l Anidride Solforasa.

STORIA

Interpretazione più classica di una Ribera del Duero, nella sua essenza. Loculto Crianza è uno dei nostri primi vini della cantina. Realizzato al 100% con Tempranillo da viti non molto giovani con basse produzioni. Cerchiamo l'eleganza, la distinzione, il ricordo dell'antica Ribera del Duero.

ELABORAZIONE

Prodotto con il 100% di varietà Tinto Fino. Raccolta manuale con selezione per parcelle. Fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile. Invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino rosso rubino intenso. Pulito e luminoso. Espressivo al naso, complesso e intenso. Note di frutta matura che si evolve in note speziate. Setoso al palato, equilibrato e con grande volume. Tannino bello e lungo. Morbide note tostate, speziate.



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

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Un modo per fare l'Europa



RIBERA
D.F.I.
DUERO