

LOCULTO CRIANZA



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. Elaboré 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.



CALLE ARRABALERAS, 40.
47315 PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616753 / +34 658 294403

Piedras de San Pedro
BODEGAS Y VIÑEDOS

Fonds Européen de Développement Régional



Une manière de faire l'Europe

INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM

