

LOCULTO ROBLE 8 MESES

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

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.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% Tinto Fino procedente de viñedos de la zona de Pesquera. Vendimia manual en parcelas de procedencia. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés.

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.



Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

