

LOCULTO ROBLE

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés con un máximo de 3 años de edad.

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

100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente criado 6 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos cereza. Aromas de regaliz rojo, confituras de arándanos y cerezas. Amplio en bocas, sedoso, con gran fruta fresca muy equilibrada. Tonos de vainilla y crema.



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

