

LOCULTO 9 SELECCIÓN



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.

HISTORIA

Se trata de la interpretación más personal que tenemos en bodega. Hace años decidimos realizar varias pequeñas elaboraciones en semicrianza de uvas procedentes de parcelas seleccionadas. Las experiencias extraídas en esas elaboraciones dieron como fruto Loculto 9 meses Roble Selección. Un vino diferente, más pegado a las particularidades enológicas de cada cosecha.

ELABORACIÓN

100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente y seleccionando los pagos y sus uvas. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente en barricas de roble francés 9 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota con reflejos violáceos con gran intensidad cromática. Potente en nariz, varietal. Arándano y mora, toffe, caramelo y pan grillé. Textura amable en boca con taninos voluptuosos. Perfecto equilibrio entre fruta madura y madera especiada con un final tostado que le imprime propia personalidad.

