

LOCULTO 9 SELECCIÓN



FICHE TECHNIQUE

Appellation d'origine Ribera del Duero

Lieu : Pesquera de Duero. Valladolid.

Variété: 100% Tempranillo. Récolté à la main.

Élevage : 9 mois en fûts de chêne français.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS 14,95% Vol.

TENEUR TOTALE EN ALCOOL 14,97% Vol.

ACIDITÉ VOLATILE 0,55 g/l AC acétique

ACIDITÉ TOTALE 4,62 g/l AC tartrique

D-GLUCOSE + D FRUTTOSE 0,23 g/l

DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL 45,0 mg/l Dioxyde de soufre

HISTOIRE

C'est l'interprétation la plus personnelle que nous avons dans la cave Il y a quelques années, nous avons décidé de faire plusieurs petites vinifications semi crianza de raisins provenant de parcelles sélectionnées. Les expériences acquises lors de ces vinifications ont donné naissance à Loculto Selección. Un vin différent, plus proche des particularités oenologiques de chaque millésime.

ÉLABORACIÓN

100% Tempranillo provenant d'un vignoble relativement jeune, récolté à la main et sélectionnant les vignobles et leurs raisins. Avant d'atteindre le verre, il a été fermenté dans des cuves en acier, puis dans des fûts de chêne français pendant 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Rouge cerise Bigarreau avec des reflets violets et une grande intensité chromatique. Nez puissant et variétal Myrtille et mûre, caramel, caramel et pain grillé. Texture douce en bouche avec des tanins voluptueux. Équilibre parfait entre le fruit mûr et le bois épice, avec une finale grillée qui lui donne sa propre personnalité.

