

LOCULTO CRIANZA



SCHEMA TECNICA

Denominazione di origine Ribera del Duero

Città: Pesquera de Duero. Valladolid.

Varietà: 100% Tempranillo. Raccolta a mano.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

GRADO ALCOLICO ACQUISTO 15% Vol.

GRADACIONE ALCOLICA TOTALE 15% Vol.

ACIDITÀ VOLATILE 0,60 g/l AC Acetico.

ACIDITÀ TOTALE 4,86 g/l AC tartarico.

D-GLUCOSIO + D-FRUTTOSIO 0,42 g/l.

ANIDRIDE SOLFORASA TOTALE 60,01 mg/l Anidride Solforasa.

STORIA

Interpretazione più classica di una Ribera del Duero, nella sua essenza. Loculto Crianza è uno dei nostri primi vini della cantina. Realizzato al 100% con Tempranillo da viti non molto giovani con basse produzioni. Cerchiamo l'eleganza, la distinzione, il ricordo dell'antica Ribera del Duero.

ELABORAZIONE

Prodotto con il 100% di varietà Tinto Fino. Raccolta manuale con selezione per parcelle. Fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile. Invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

NOTE DI DEGUSTACIONE

Vino rosso rubino intenso. Pulito e luminoso. Espressivo al naso, complesso e intenso. Note di frutta matura che si evolve in note speziate. Setoso al palato, equilibrato e con grande volume. Tannino bello e lungo. Morbide note tostate, speziate.

