

LOCULTO 9 SELECCIÓN



SCHEDA TECNICA

Denominazione di origine Ribera del Duero
Località: Pesquera de Duero. Valladolid.
Varietà: 100% Tempranillo. Raccolta manuale.
Invecchiamento: 9 mesi in botti di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA ACQUIS 14,95% Vol.
GRADAZIONE ALCOLICA TOTALE 14,97% Vol.
ACIDITÀ VOLATILE 0,55 g/l AC Acético.
ACIDITÀ TOTALE 4,62 g/l AC tartàrico.
D-GLUCOSE + D-FRUTTOSE 0,23 g/l.
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL 45,0 mg/l Dioxyde de soufre.

STORIA

Questa è l'interpretazione più personale che abbiamo in cantina. Anni fa abbiamo deciso di effettuare diverse piccole elaborazioni semi-invecchiate di uve provenienti da appezzamenti selezionati. Le esperienze estratte in queste elaborazioni hanno portato Loculto 9 meses Roble Selección. Un vino diverso, più vicino alle particolarità enologiche di ogni annata.

ELABORAZIONE

100% Tempranillo da un vigneto relativamente giovane, 42 anni, raccolto a mano e selezionando i vigneti e le loro uve. Prima di raggiungere il vetro è stato fermentato in vasche d'acciaio e poi in botti di rovere francese per 9 mesi.

NOTE DI DEGUSTACIONE

Rosso ciliegia Bigarreau con riflessi violacei e grande intensità cromatica. Naso potente e varietale. Mirtillo e mora, mou, caramello e pane grigliato. Texture delicata al palato con tannini voluttuosi. Perfetto equilibrio tra frutta matura e legno speziato con un finale tostato che gli conferisce una propria personalità.



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

