

Batallador 2021 – D.O Ribera del Duero



Gumiel de Mercado



Vino Tinto



Formatos: 75 cl y 150cl



100% Tinta Tempranillo



Grado alcohólico: 15,10 %



Calificación DO Cosecha: Excelente



Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Las uvas son vendimiadas manualmente y transportadas en palots. Una vez en bodega son seleccionadas mecánicamente. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, la segunda fermentación, la maloláctica, tiene lugar en depósito de hormigón y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano y francés durante un periodo de 10 meses. Posteriormente se embotella para su puesta en el mercado.

COSECHA: La añada 2021 viene marcada por las temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano menos cálido de lo habitual. Este hecho ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Lluvias escasas en otoño, lo que favoreció la maduración final de la uva antes de la recogida.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza, capa media con ribetes violáceos. En nariz es intenso, expresivo y fresco, notas de frutos rojos propios de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, con un tanino persistente pero maduro, despunta la acidez propia de su todavía juventud. Agradable paso en boca, donde también permanece su carácter afrutado, bien acompañado

