

# VS Dehesa Don Diego 2019 – D.O Ribera del Duero



Hontoria de Valdearados, Burgos



Vino tinto



Formatos: 75 cl, 150 cl



100% Tinta del país



Grado alcohólico: 14,50%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Tipo botella: Borgoña

**ELABORACIÓN:** Uvas procedentes de viñedos de la zona de Gumiel de Izan y Hontoria. 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 francés durante un mínimo de 12 meses. Posteriormente es embotellado donde termina su proceso de crianza hasta su llegada al mercado.

**COSECHA:** Un clima bastante seco, dos olas de calor..., y un viñedo que a pesar de ello no dio señal de ningún tipo de estrés. La abundancia y la generosidad en precipitaciones del año anterior tuvieron algo que ver. La herencia del clima de la vendimia previa cruzada con el clima seco de esta añada ha dado luz a una gran añada.

**NOTAS DE CATA:** Color púrpura-rubi de intensidad profunda. Aromas intensos de fruta negra madura, grosella, zarzamora, junto con los propios de la madera, vainilla, chocolate y nuez moscada hacen que su presentación en nariz sea muy interesante invitando a probarlo en boca, donde no defrauda lo esperado. Intenso en sabor, con cuerpo y taninos presentes ,recuerdos de nuez moscada, tofe, pan tostado y cedro. Equilibrio y elegancia.

