

VS Dehesa Don Diego 2020 – D.O Ribera del Duero



Hontoria de Valdearados, Burgos



contiene sulfitos



Vino tinto



100% Tinta del país



Calificación DO Cosecha: Excelente



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 14,50%



Tipo botella: Borgoña

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 francés durante un mínimo de 18 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-rubí 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, toffe, pan tostado y cedro. Equilibrio y elegancia. Un buen estandarte de nuestra filosofía

