

Batallador 2023 – D.O Ribera del Duero



Gumiel de Mercado



contiene sulfitos



Vino Tinto



100% Tinta Tempranillo



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Formatos: 75 cl y 150cl



Grado alcohólico: 14,9%



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: Pese a las complejas condiciones climáticas, primavera fresca con heladas en mayo, con un verano seco seguido por lluvias intensas en septiembre y un octubre caluroso, se lograron equilibrar adecuadamente el grado alcohólico probable, la acidez natural y el pH de las uvas, resultando en una calidad óptima y dando una cosecha calificada como muy buena.

NOTAS DE CATA: Color púrpura intenso, capa alta. Nariz de intensidad elevada, mucha fruta roja y negra como las fresas y las frambuesas, notas avainilladas que le aportan complejidad y dulzor. En boca es fresco y vivo, acidez presente que le marca en el inicio de boca, que lo hace persistente y con tensión.

La madera presente le aporta largura y volumen sin tapar el frescor de la fruta propia de este vino y de la variedad tempranillo que lo compone.

