

Crianza 2021 – D.O Ribera del Duero

 Hontoria de Valdearados –
Gumiel de mercado, Burgos



contiene sulfitos



Vino tinto



100% Tempranillo



Calificación DO Cosecha: Excelente



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 14,95%



Tipo botella: Bordelesa troncocónica

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 mínimo de 14 meses. Posteriormente es embotellado donde termina su proceso de crianza hasta su llegada al 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 intenso, capa alta, limpio y brillante. Nariz intensa y elegante donde está presente la fruta roja madura, como la cereza, bien integrada con los aromas propios de la madera, como el tostado suave y un ligero especiado. En boca es amplio y equilibrado, con taninos maduros que le aportan estructura, intenso, goloso y persistente gracias a su equilibrada acidez. Con recuerdos a fruta roja y madera fina, un gran representante de su denominación de origen.

