

Batallador 2024 – 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: 14,5%



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. Finalmente se embotella para su puesta en el mercado.

COSECHA: Ciclo marcado por un invierno cálido y lluvioso que adelantó el ciclo casi 20 días. Gracias a las temperaturas suaves, la brotación se adelantó unas dos semanas respecto a lo habitual, produciéndose a mediados de abril. Sin embargo, a finales de abril (días 23 y 24), fuertes heladas tardías azotaron la región. El verano presentó temperaturas moderadas, evitando el estrés hídrico extremo y permitiendo un envero y maduración escalonados y equilibrados que permitió una vendimia de excelente calidad.

NOTAS DE CATA: Color rubi intenso con ribetes violaceos, capa alta. Nariz de intensidad elevada, mucha fruta roja como la fresa y las frambuesas, caramelo de violeta, gominolas de mora, notas también de vainilla y dulces propias de la madera. En boca entra goloso, madera presente con notas como el cedro, regaliz y tostados en final de boca. Con mucha fruta presente también en su paso por el paladar, lo que lo hace sabroso, fresco y afrutado. Equilibrado y complejo.

