



<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	Ribera del Duero
<b>ZONA DE VIÑEDOS:</b>	Piñel de Abajo y Pesquera de Duero.
<b>EDAD DE LOS VIÑEDOS:</b>	De 15 a 20 años de edad, a una altitud desde 700 a 800 metros sobre el nivel del mar.
<b>SUELOS:</b>	Arcillosos calcáreos y franco arcillosos.
<b>VARIETADES:</b>	100% Tempranillo
<b>ELABORACIÓN:</b>	Selección de viñedos más frescos. Se elabora de manera tradicional tras un encubado de 10 días a 24 °C buscando el equilibrio entre la fruta y la extracción. Se consigue un vino ágil y con cuerpo, que sigue manteniendo todo el poder varietal de la Tinta Fina.
<b>CRIANZA:</b>	Tres meses en barrica de roble francés y americano.
<b>ALCOHOL:</b>	14%

CATA

Primero, el terroir



Color rojo cereza de capa media-alta, limpio y con buen brillo.



Muy intenso en nariz, con predominio de la fruta roja y los aromas primarios de la fermentación alcohólica. Leves notas especiadas de su paso por barrica.

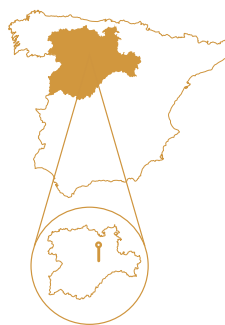


En boca es fresco, con cuerpo y taninos muy integrados. Ágil en su paso por boca nos invita a seguir bebiendo.



FINCA:

Fincas Seleccionadas (Valladolid y Burgos)



Vino procedente de nuestros viñedos más frescos.