

Guía Peñín
95
 Puntos

James Suckling
90
 Puntos

Concours Mondial de Bruxelles
Gold

Decanter Gold
96
 Puntos



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Ribera del Duero
ZONA DE VIÑEDOS:	La Horra.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Mínimo 30 años.
SUELOS:	Arcillosos calcáreos.
VARIEDADES:	<u>Tinta Fina del País.</u>
ELABORACIÓN:	Vendimia manual en cajas . Doble selección de racimo en campo y en bodega. Enfriamiento de la uva a 10 grados antes de su procesado para evitar oxidaciones y un arranque de la fermentación alcohólica totalmente controlado. Encubado por gravedad. Bazuqueos manuales diarios. Fermentación espontanea. Malolactica en barrica nueva con battonage diario de sus lías finas. Crianza de 16 meses en sus mismas barricas sin trasiego alguno. Embotellado sin filtrar ni clarificar.
CRIANZA:	16 meses en barricas de 225 litros.
ALCOHOL:	15%

CATA

Primero, el terroir



Color cereza muy oscuro con borde granate. Limpio y brillante. Lagrimea abundante, gruesa, lenta y tintada.



En nariz tiene muy buena intensidad, es una bomba frutal, predominando la fruta negra, moras, cerezas y también regaliz, bajo un fondo tostado y terroso debido a la influencia del suelo extremadamente calcáreo.

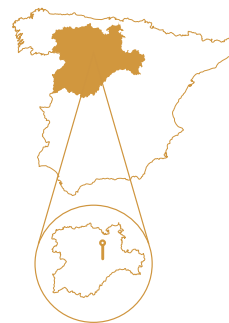


En boca es amplio, potente, goloso, con estructura y una acidez marcada pero integrada para soportar el grado alcohólico. Taninos de muy buena calidad, totalmente redondos y grasos. Vino muy largo y con enorme persistencia.



FINCA:

La Horra (Valladolid)



Pico de Luyas, es el pico situado detrás de la bodega (850 m, orientación sur) y muy característico en la Ribera del Duero, dominado por una zona alta en la que predomina la roca caliza y una ladera en la que se realiza la fusión de la caliza con la arcilla y que da pie a los mejores viñedos de la D.O.. Son los tipos de suelo, topografía y orientaciones que buscamos para conformar este vino. Los picos que dan pie a los mejores vinos de la Ribera.