

# BUENOS DIAS

## 2015

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Nombre del Vino:</b>            | Buenos Días Ribera                 |
| <b>Tipo de Vino:</b>               | Roble - Tinto                      |
| <b>Zona de Producción:</b>         | Ribera de Duero                    |
| <b>Cosecha:</b>                    | 2015                               |
| <b>Calificación DO Cosecha:</b>    | Excelente                          |
| <b>Variedades de Uva empleada:</b> | 100% Tempranillo ( Tinta del País) |
| <b>Tipo de botella:</b>            | Bordelesa                          |
| <b>Cajas y botellas:</b>           | Caja de 6 botellas de 75cl         |
| <b>Grado alcohólico:</b>           | 14% Vol.                           |
| <b>Acidez Total:</b>               | 4,30 (g/l)                         |
| <b>pH:</b>                         | 3,87                               |
| <b>Acidez Volátil:</b>             | 0,45                               |

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos propios de unos 30 años en suelos arcillo –calcáreos a 800 m de altitud, situados en la localidad de Anguix, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en bodega de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

### DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 declarada como excelente, recuerda mucho a cosechas anteriores tales como el 2005 y el 2011.

En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales.

A pesar de las diferencias de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones climáticas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración. Estas características permiten que en la actualidad se puedan disfrutar unos intensos y expresivos vinos y hace presagiar que habrá multitud de ellos que tras su paso por bodega expresarán la más alta calidad de la Ribera, pudiendo disfrutarlos durante décadas.

### NOTAS DE CATA

Intenso color granate oscuro con notas violáceas en el menisco. Elegante y compleja gama aromática donde la fruta negra y el regaliz son los protagonistas. También poco a poco vamos descubriendo la mineralidad, la vainilla y los toffes que son proporcionados por su estancia en bodegas de roble americano. Su paso por el paladar es suave y está marcado por la tancidad dulce de la variedad. El final es largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada. Maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos y cocidos, además de los distintos quesos de la zona.

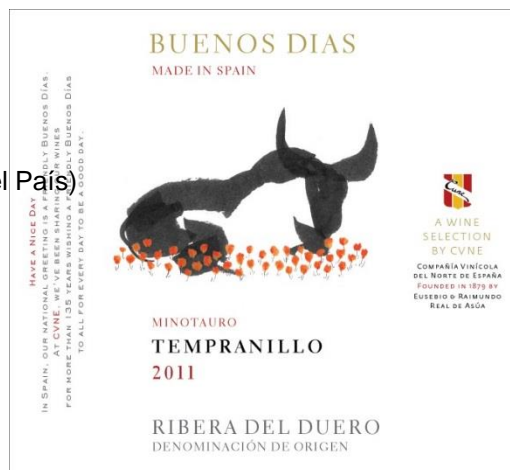
Temperatura de servicio 15-18°C.



# BUENOS DIAS

## 2015

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Nombre del Vino:</b>            | Buenos Días Ribera                 |
| <b>Tipo de Vino:</b>               | Roble - Tinto                      |
| <b>Zona de Producción:</b>         | Ribera de Duero                    |
| <b>Cosecha:</b>                    | 2015                               |
| <b>Calificación DO Cosecha:</b>    | Excelente                          |
| <b>Variedades de Uva empleada:</b> | 100% Tempranillo ( Tinta del País) |
| <b>Tipo de botella:</b>            | Bordelesa                          |
| <b>Cajas y botellas:</b>           | Caja de 6 botellas de 75cl         |
| <b>Grado alcohólico:</b>           | 14% Vol.                           |
| <b>Acidez Total:</b>               | 4,30 (g/l)                         |
| <b>pH:</b>                         | 3,87                               |
| <b>Acidez Volátil:</b>             | 0,45                               |



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos propios de unos 30 años en suelos arcillo –calcáreos a 800 m de altitud, situados en la localidad de Anguix, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en bodega de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

### DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 declarada como excelente, recuerda mucho a cosechas anteriores tales como el 2005 y el 2011.

En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales.

A pesar de las diferencias de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones climáticas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración.

Estas características permiten que en la actualidad se puedan disfrutar unos intensos y expresivos vinos y hace presagiar que habrá multitud de ellos que tras su paso por bodega expresarán la más alta calidad de la Ribera, pudiendo disfrutarlos durante décadas.

### NOTAS DE CATA

Intenso color granate oscuro con notas violáceas en el menisco. Elegante y compleja gama aromática donde la fruta negra y el regaliz son los protagonistas. También poco a poco vamos descubriendo la mineralidad, la vainilla y los toffes que son proporcionados por su estancia en bodegas de roble americano. Su paso por el paladar es suave y está marcado por la tancidad dulce de la variedad. El final es largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada. Maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos y cocidos, además de los distintos quesos de la zona.

Temperatura de servicio 15-18°C.