

BUENOS DIAS

2016

Nombre del Vino:	Buenos Días Ribera
Tipo de Vino:	Roble - Tinto
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2016
Calificación DO Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo (Tinta del País)
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75 cl
Grado alcohólico:	14% Vol.
Acidez Total:	4,59 (g/l)
pH:	3,8
Acidez Volátil:	0,46

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 Villalba de Duero, 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 2016 declarada como muy buena, recuerda mucho a la Ribera del Duero de finales de los 80 y década de los 90. Invierno y primavera favorecidos por las lluvias y con verano de contrastes de temperatura entre día y noche como suele ser típico en nuestra zona. Llegamos a un punto de óptima maduración para el viñedo que se ve bendecido por unas suaves lluvias en septiembre que ayudan a paliar un verano seco. Los vinos de esta cosecha son de elevada coloración, aromas afrutados, florales y muy minerales con un adecuado equilibrio que contribuirá a un buen envejecimiento.

NOTAS DE CATA

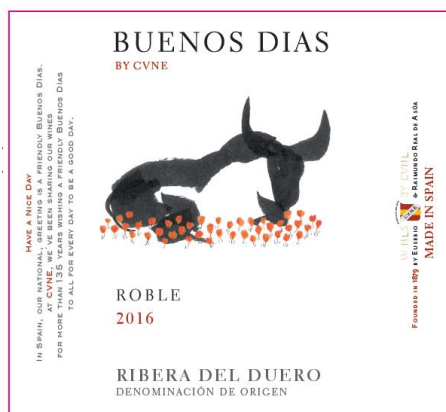
Capa alta de color púrpura. Elevada intensidad aromática con recuerdos a frutos negros, flores y notas de mineralidad entrelazados con aromas golosos procedentes de su breve estancia en bodega de roble americano. En boca su entrada está marcada por un tanino dulce que nos proporciona personalidad y un final largo. Retronasal golosa y afrutada. Perfecto maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza, asados, guisos, además de los distintos quesos curados de la zona, tanto de vaca como de oveja. Temperatura de servicio 15-16°C.



BUENOS DIAS

2016

Nombre del Vino:	Buenos Días Ribera
Tipo de Vino:	Roble - Tinto
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2016
Calificación DO Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo (Tinta del País)
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75 cl
Grado alcohólico:	14% Vol.
Acidez Total:	4,59 (g/l)
pH:	3,8
Acidez Volátil:	0,46
IPT:	



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 Villalba de Duero, 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 2016 declarada como muy buena, recuerda mucho a la Ribera del Duero de finales de los 80 y década de los 90. Invierno y primavera favorecidos por las lluvias y con verano de contrastes de temperatura entre día y noche como suele ser típico en nuestra zona. Llegamos a un punto de óptima maduración para el viñedo que se ve bendecido por unas suaves lluvias en septiembre que ayudan a paliar un verano seco. Los vinos de esta cosecha son de elevada coloración, aromas afrutados, florales y muy minerales con un adecuado equilibrio que contribuirá a un buen envejecimiento.

NOTAS DE CATA

Capa alta de color púrpura. Elevada intensidad aromática con recuerdos a frutos negros, flores y notas de mineralidad entrelazados con aromas golosos procedentes de su breve estancia en bodega de roble americano. En boca su entrada está marcada por un tanino dulce que nos proporciona personalidad y un final largo. Retronasal golosa y afrutada. Perfecto maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza, asados, guisos, además de los distintos quesos curados de la zona, tanto de vaca como de oveja. Temperatura de servicio 15-16°C.