

BLACK

CRianza 2010

Nombre del Vino: BLACK
Tipo de Vino: Tinto
Zona de Producción: Ribera de Duero
Cosecha: 2010
Calificación DO Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo (tinta del país)

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez Total: 4,79 (g/l tartárico)
pH: 3,76
Acidez Volátil: 0,58
IPT: 81.6

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 12 meses en barrica de roble americano. Su estabilización se realiza por medios naturales dejándolo decantar en el tiempo.

DATOS DE LA COSECHA

Las magníficas condiciones de luminosidad y temperatura así como una buena reserva hídrica de los suelos debido a las lluvias de otoño en invierno, son las causantes de la buena maduración de la uva. Ni las heladas de mayo retrasaron la brotación, ni la sequía de los meses de verano, que alargó el envero, dañaron la vendimia que terminó su maduración con total normalidad.

NOTAS DE CATA

Vestido de cereza picota con ribetes malvas. Alta intensidad aromática de frutos rojos con fondo especiado perfectamente compenetrado con los aromas golosos procedentes de la barrica. En boca presenta una entrada más que agradable y fresca que persiste a lo largo de todo su paso, reflejando su cuerpo y personalidad. Dejándonos una retronasal muy floral y especiada que maridaría perfectamente con una gama de platos muy amplia, desde carnes rojas hasta quesos curados.



BLACK

CRianza 2010

Nombre del Vino: BLACK
Tipo de Vino: Tinto
Zona de Producción: Ribera de Duero
Cosecha: 2010
Calificación DO Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo (tinta del país)

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez Total: 4,79 (g/l tartárico)
pH: 3,76
Acidez Volátil: 0,58
IPT: 81.6



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 12 meses en bodega de roble americano. Su estabilización se realiza por medios naturales dejándolo decantar en el tiempo.

DATOS DE LA COSECHA

Las magníficas condiciones de luminosidad y temperatura así como una buena reserva hídrica de los suelos debido a las lluvias de otoño en invierno, son las causantes de la buena maduración de la uva. Ni las heladas de mayo retrasaron la brotación, ni la sequía de los meses de verano, que alargó el envero, dañaron la vendimia que terminó su maduración con total normalidad.

NOTAS DE CATA

Vestido de cereza picota con ribetes malvas. Alta intensidad aromática de frutos rojos con fondo especiado perfectamente compenetrado con los aromas golosos procedentes de la bodega. En boca presenta una entrada más que agradable y fresca que persiste a lo largo de todo su paso, reflejando su cuerpo y personalidad. Dejándonos una retronasal muy floral y especiada que maridaría perfectamente con una gama de platos muy amplia, desde carnes rojas hasta quesos curados.