

BLACK

CRIANZA 2013

| | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Nombre del Vino: | BLACK |
| Tipo de Vino: | Tinto |
| Zona de Producción: | Ribera de Duero |
| Cosecha: | 2013 |
| Calificación DO Cosecha: | Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Tempranillo (tinta del país) |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Caja de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,4 % Vol. |
| Acidez Total: | 4,7(g/l tartárico) |
| pH: | 3,74 |
| Acidez Volátil: | 0,3 |
| IPT: | 12,5 |

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

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2013 siguiendo la tónica habitual en Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología. Las temperaturas que se registraron durante la primavera fueron más bajas de lo normal lo que unido a un invierno muy lluvioso nos dejó una brotación tardía que fue beneficiosa para evitar los ataques de enfermedades criptogámicas.

Se declara que es una cosecha valiente y complicada que gracias a la profesionalidad de los viticultores se finaliza con buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color cardenalicio debido a su juventud.

Atractivo e intenso aroma a frutos del bosque y regaliz negro bien entremezclados con las vainillas y torrefactos procedentes de su estancia en bodega americana.

Con una entrada suave y un paso marcado por un tanino agradable el vino nos lleva a una retronasal largar y persistente a la vez que golosa.

Siendo perfecto su maridaje con guisos, cocidos, quesos y todo tipo de carnes incluida la caza.



BLACK

CRianza 2013

| | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Nombre del Vino: | BLACK |
| Tipo de Vino: | Tinto |
| Zona de Producción: | Ribera de Duero |
| Cosecha: | 2011 |
| Calificación DO Cosecha: | Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Tempranillo (tinta del país) |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Caja de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,4 % Vol. |
| Acidez Total: | 4,7(g/l tartárico) |
| pH: | 3,74 |
| Acidez Volátil: | 0,3 |
| IPT: | 12,5 |



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

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2013 siguiendo la tónica habitual en Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología. Las temperaturas que se registraron durante la primavera fueron más bajas de lo normal lo que unido a un invierno muy lluvioso nos dejó una brotación tardía que fue beneficiosa para evitar los ataques de enfermedades criptogámicas.

Se declara que es una cosecha valiente y complicada que gracias a la profesionalidad de los viticultores se finaliza con buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color cardenalicio debido a su juventud.

Atractivo e intenso aroma a frutos del bosque y regaliz negro bien entremezclados con las vainillas y torrefactos procedentes de su estancia en bodega americana.

Con una entrada suave y un paso marcado por un tanino agradable el vino nos lleva a una retronasal larga y persistente a la vez que golosa.

Siendo perfecto su maridaje con guisos, cocidos, quesos y todo tipo de carnes incluida la caza.