

# BLACK

## CRIANZA 2014

<b>Nombre del Vino:</b>	BLACK
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Ribera de Duero
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DO Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo (tinta del país)
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Grado alcohólico:</b>	14,5% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,87 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,44
<b>Acidez Volátil:</b>	0,40
<b>IPT:</b>	47
<b>IC:</b>	7,2

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y franco arenosos, 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 12 meses en barrica de roble americano. Su estabilización se realiza por medios naturales dejándolo decantar en el tiempo.

### DATOS DE LA COSECHA

El ciclo de cultivo comenzó adelantado desde su inicio (10 días de adelanto respecto a los promedios históricos) y posteriormente se acercó al ciclo normal de la zona. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, que se desarrolló sin incidentes y sin episodios meteorológicos adversos de gravedad. Gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la cosecha 2014 fue excepcional en cuanto a calidad y cantidad. La uva entró en la bodega en impecables condiciones sanitarias, presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, producida especialmente durante la segunda quincena de septiembre.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota. Compleja gama de aromas gracias al perfecto equilibrio que se produce entre los frutos del bosque y regaliz negro con los aromas resultantes de la crianza en barrica nueva de roble americano, vainilla, coco y torrefactos. En boca tiene una entrada suave, un paso sedoso con un tanino marcado que muestra la personalidad del vino. Con una larga persistencia y una retronasal golosa marida perfectamente con una gama de platos muy amplia, desde carnes rojas hasta quesos curados. Temperatura de servicio: 16-19°C.



# BLACK

## CRianza 2014

<b>Nombre del Vino:</b>	BLACK
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Ribera de Duero
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DO Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo (tinta del país)
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Grado alcohólico:</b>	14,5% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,87 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,44
<b>Acidez Volátil:</b>	0,40
<b>IPT:</b>	47
<b>IC:</b>	7,2



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y franco arenosos, 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 12 meses en bodega de roble americano. Su estabilización se realiza por medios naturales dejándolo decantar en el tiempo.

### DATOS DE LA COSECHA

El ciclo de cultivo comenzó adelantado desde su inicio (10 días de adelanto respecto a los promedios históricos) y posteriormente se acercó al ciclo normal de la zona. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vida, que se desarrolló sin incidentes y sin episodios meteorológicos adversos de gravedad. Gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la cosecha 2014 fue excepcional en cuanto a calidad y cantidad. La uva entró en la bodega en impecables condiciones sanitarias, presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, producida especialmente durante la segunda quincena de septiembre.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota. Compleja gama de aromas gracias al perfecto equilibrio que se produce entre los frutos del bosque y regaliz negro con los aromas resultantes de la crianza en bodega nueva de roble americano, vainilla, coco y torrefactos. En boca tiene una entrada suave, un paso sedoso con un tanino marcado que muestra la personalidad del vino. Con una larga persistencia y una retronasal golosa marida perfectamente con una gama de platos muy amplia, desde carnes rojas hasta quesos curados. Temperatura de servicio: 16-19°C.