



PARCELA 1

FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 100% Tinta del País

Edad del viñedo: 35 años

Localización del Viñedo: Roa de Duero

Origen: Finca Valera

Altura: 790 m

Suelo: Grava con fondo calizo

Vendimia: A mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección.

Elaboración: Fermentación a 30 ° C.

Crianza en barricas: 16 meses en barricas roble 70% francés, 30% americano.

Crianza en botella: 24 meses.

Producción: 15.000 botellas.

Curiosidad: Esta viña fuera primera plantada por Santiago y Galo tras la fundación de la D.O. Ribera del Duero.

Notas de cata: Color cereza oscuro e intenso, sin aparición de tonos tejas. En nariz resulta maduro, con frutas negras, complejo, rico en matices, con terruño. Amplio en boca, carnoso, armónico, concentrado, con taninos agradables y potentes, especiado, sabroso y persistente.
