

VALPINCIA

RESERVA

Viñedo: Sistema de vaso. Suelos franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos dependiendo de las microrregiones, a 820-950 msnm.

Edad del Viñedo: entre 30 y 50 años.

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Rendimiento: 4.500 Kg/ha.

Ribera del Duero, España.

Color rojo rubí de intensidad media, que con el paso del tiempo entrega colores que no hablan de juventud sino de complejidad. En nariz, aromas terciarios, ricos y bien integrados, producto de su larga crianza en roble francés. Hoja de tabaco, cedro y cuero predominan sobre los aromas de frutas maduras. En boca posee cuerpo medio, de atractiva suavidad y elegancia. Taninos bien domados y agradables. Los años en barrica y botella otorgan complejidad y delicadeza.

Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28 grados entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días.

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés.

Producción: 10.000 botellas.

TEMPRANILLO
RESERVA
75 CL.



@valpincia.vinosdelaluz @valpinciavinosdelaluz