

GRAN VALPINCIA

WINEMAKER SELECTION

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

Edad del Viñedo: más de 50 años.

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Rendimiento: 4.000 Kg/ha.

Ribera del Duero, España.

Capa oscura, de color rojo granate, con reflejos rubí profundos. En nariz, notas de gran riqueza que se extienden desde fruta negra madura hasta el cuero y el tabaco. Confituras de frutas y sutil recuerdo de especias. De cuerpo muy untuoso y persistente, de gran densidad y equilibrado. Presenta muy buen volumen de boca, un vino con taninos presentes pero muy redondos.

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. El 30% del vino realiza fermentación maloláctica en bodega.

Crianza: 12 meses en bodega de roble nuevo francés.

Producción: 5.000 botellas.

TEMPRANILLO
75 CL.



@valpincia.vinosdelaluz @valpinciavinosdelaluz