



Nota de cata

Color: Rojo guinda con ribetes violáceos.

Aroma: Intensidad aromática alta, con notas de tostados, especiados y frutos negros del bosque que se combinan en gran armonía.

Paladar: Buena estructura y ataque, recordando en boca las notas de madera y fruta. Largo posgusto.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16º a 18º C.

Recomendaciones de maridaje: Carnes rojas asadas y guisadas, caza...



Premios añada antigua:

- 91 puntos más 4 estrellas 2023
- 90 puntos Guía Peñín 2022

DOMINIO DE BORNOS CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos Técnicos

Denominación: D.O. RIBERA DE DUERO Variedades de Uva: 100% TEMPRANILLO

Cosecha: 2020

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 25 ha

Ubicación: Valbuena del Duero (Valladolid) **Tipo de suelo:** Arcillosos y calcáreos **Edad media del viñedo:** 25 – 35 años

Altitud media: 780 m

Clima: Pluviometría moderada-baja, veranos secos e inviernos fríos con oscilaciones térmicas notables en las diferentes

estaciones.

Densidad de plantación: 2.100 plantas/ ha. Rendimiento: de 3.000 a 5.000 kg/ha Tipo de plantación: doble cordón royat y vaso.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Depósitos de Fermentación: Inoxidable Temperatura Fermentación: 24º - 26ºC Tiempo de fermentación: 10 - 12 días

Tiempo en Barrica: 12 meses Tipo de Barrica: Francesa Tiempo en Botella: 12 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5% Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa 75cl.

Tapón: Diam 3 **Caja:** 6 Botellas

Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 8420759100240 Código EAN caja: 18420759100247

