

ESCONDIDO "GRAN SELECCIÓN"

Tinto tempranillo 24 meses.

- **DENOMINACIÓN:** D.O Ribera del Duero
- **GRADUACIÓN:** 14,5 %.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tempranillo.

- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**

Selección estricta de la uva procedente de los viñedos más antiguos, incluso algunos centenarios, con rendimientos menores a 2.500 Kg/Ha. La fermentación se realiza de forma controlada por debajo de 28°C con maceraciones de 25 días.

- **CRianza EN BARRICA:** Mínimo 24 meses en barrica de roble francés
- **GUARDA EN BOTELLA:** 12 meses

- **FICHA DE CATA:**

Color rojo cereza picota con ribetes granates. Limpio y brillante, de capa alta.

En nariz muy intenso, destacan notas de frutas negras muy maduras como higos y ciruelas con recuerdos tostados de cueros y café.

En boca es carnoso, estructurado, aterciopelado, con mucho cuerpo y gran equilibrio.

- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18°C.

