

ESCONDIDO

Tinto tempranillo 6 meses



- **DENOMINACIÓN:** D.O Ribera del Duero
- **GRADUACIÓN:** 14,5 %.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tempranillo.
- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**
Vendimia manual seleccionada de viñedos de más de 25 años. Maceración pre-fermentativa en frío 48 horas. Fermentación alcohólica controlada por debajo de 25° C con levaduras autóctonas en depósito de hormigón. Fermentación maloláctica.
- **CRianza EN BARRICA:** Mínimo 6 meses en barrica de roble americano y español.
- **GUARDA EN BOTELLA:** 6 meses
- **FICHA DE CATA:**
Color rojo cereza picota con ribete granate, de capa media. Limpio y brillante.
Intensidad aromática media alta. Nariz muy grata con notas de frutos rojos y negros, moras, frambuesas y frutos del bosque. Recuerdos de regaliz con toques de roble bien integrados.
En boca entrada suave y agradable con paso fácil gracias a un tanino muy pulido y sedoso. Longitud y persistencia en el retrogusto.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-17°C.

BODEGA
la milagrosa

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO