

milcampos

Tinto Reserva tempranillo 18 meses

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

- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**

Vendimia manual seleccionada. Fermentación alcohólica controlada por debajo de 28° C con levaduras autóctonas en depósito de hormigón. Fermentación maloláctica.

- **CRianza EN BARRICA:** 18 meses en barrica de roble americano y francés.
- **GUARDA EN BOTELLA:** 18 meses

- **FICHA DE CATA:**

Color rojo picota con ribetes cardenalicios. Capa alta. Limpio y brillante.

En nariz intenso y elegante. Fruta muy madura, confitada, bien ensamblada con notas de vainilla, toffe y torrefactos, aportadas por la madera.

En boca, potente y equilibrado. Su paso nos recuerda su estancia en barricas, muy integrada con los taninos golosos y maduros del propio vino. Final redondo y persistente muy estructurado.

- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18°C.



BODEGA
la milagrosa

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO