





# RIBERA DEL DUERO



Mathilde Chapoutier  
sélection  
Fue descubierto por Mathilde Chapoutier  
Sélection.


 **CEPA**  
100% Tempranillo.


 **SUELO**  
El viñedo se sitúa en terrazas que alcanzan una altitud de entre 850 y 900 metros. Suelo profundo, arcilloso-calcáreo, incluso con margas calizas en determinadas parcelas, con algunas secciones arenosas.

 **CLIMA**  
Clima mediterráneo de tendencia continental que se caracteriza por inviernos crudos con veranos cálidos y secos con una importante amplitud térmica entre el día y la noche.

 **VENDIMIA**  
La vendimia se realiza manualmente, utilizando cajas de 20kg.

 **VINIFICACIÓN**  
La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con maceración en frío, previa a la fermentación, de más de 4 semanas.

 **CRIANZA**  
El vino se cría parcialmente en depósitos de acero inoxidable y parcialmente en barricas de roble francés durante un período de 3 a 6 meses.

 **CATA**  
**COLOR:** rojo burdeos muy oscuro con reflejos violáceos.  
**NARIZ:** en nariz es muy expresivo, con aromas de frutos silvestres (mora, grosella) y ligeros aromas de roble (cacao, vainilla).  
**BOCA:** ataque redondo marcado por una gran riqueza, taninos sedosos y una buena concentración. En el final de boca, toques sutiles de roble, con aromas afrutados y especiados.  
**MARIDAJE PLATOS & VINS:** armoniza con aperitivos mediterráneos como la pluma de pata negra a la plancha, tapas y parrilladas.  
**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18º C.  
**CONSEJO DEL SUMILLER:** de ser posible, decantar el vino entre una y dos horas antes del servicio.

 **CONSERVACIÓN**  
De 4 a 7 años.

