



Mathilde Chapoutier  
sélection

Fue descubierto por Mathilde Chapoutier  
Sélection.

# RIBERA DEL DUERO CRIANZA



**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.



**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 hormigón con maceración en frío, previa a la fermentación, de 4 a 6 semanas.



**CRIANZA**  
El vino se cría en barricas de roble francés durante 12 meses y posteriormente en depósitos de hormigón.



**CATA**  
**COLOR:** rojo rubí oscuro y denso, con reflejos violáceos.  
**NARIZ:** aromas intensos de frutos del bosque (mora, grosella) que se mezclan con aromas especiados de tomillo y moca.  
**BOCA:** es muy concentrado y se caracteriza por una gran redondez, con una presencia importante de fruta jugosa y aromas especiados de regaliz y canela. Estructura tánica aterciopelada, con un final afrutado y amaderado, marcado por aromas de grosella y de vainilla.  
**MARIDAJE PLATOS & VINS:** acompaña maravillosamente el cordero lechal asado y un entrecôte a la parrilla con salsa de pimienta.  
**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17-18° C.  
**CONSEJO DEL SUMILLER:** de ser posible, decantar el vino entre una y dos horas antes del servicio.



**CONSERVACIÓN**  
De 10 a 15 años.



ES-ECO-016-CL  
AGRICULTURA UE  
AGRICULTURA ECOLÓGICA

