



CORIMBO I

2015

AÑADA CLIMATOLÓGICA

Añada de lluvias irregulares, concentradas en otoño.

Durante el mes de junio hubo tormentas de verano. El verano fue muy cálido, lo que propició el adelanto de la vendimia.
Buena carga polifenólica y estado sanitario excelente

Añada de grandes vinos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades:

100% Tinta del País (Tempranillo)

Viñedo:

Pequeñas parcelas en La Horra, Roa y pueblos colindantes (Burgos). Cepas en vaso con una edad media por encima de los 50 años.

Elaboración:

Fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés (18 días antes del descubado), seguida por fermentación maloláctica en barrica.

Crianza:

16 meses en barrica, 80% roble francés y 20% roble americano.

Estabilización:

Por métodos naturales

Clarificación:

Clara de huevo liofilizada

Grado alcohólico:

14,5% Vol.

Presentación:

Caja de cartón de 6 botellas

Formato

50cl. - 75 cl. - 150cl. - 3l. - 6l.

CATA

Color:

Muy intenso con fondo picota oscuro y ribete rojo oscuro.

Nariz:

Muy intenso, lleno de fruta, moras, ciruelas y bayas negras.

Enormemente expresivo con la madera perfectamente integrada.

De perfil negro con notas rojas.

Boca:

Voluminoso, fresco, muy rico. Con una fruta magnífica. Tanino fino pero presente.

Enorme vino.

Excelente para tomarlo con platos de carne.

