

## El Canto del Ángel

### Ficha técnica:

**Región:** D.O. Ribera del Duero

**Bodega :** Bodega Virgen de la Asunción

**Variedad:** 100 % Tinto fino

**Edad del viñedo :** +100 años

**Suelo:** arenoso

**Altitud:** 860m sobre el nivel del mar.

### ELABORACIÓN

Fermentación maloláctica y envejecimiento en barricas nuevas francesas de 225 litros, durante 17 meses, de tostado ligero y medio, con battonages diarios para poner las lías en suspensión para conseguir mayor complejidad aromática y volumen en boca.

Embotellado sin clarificar, estabilizar ni filtrar.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 15 % Vol.

**Acidez total :** 5,7 g/l (tartárico)

### NOTAS DE CATA

Color rojo muy oscuro, opaco, con ribete violeta.

En nariz despliega una gran variedad de sensaciones aromáticas, primero, fruta negra (moras y arándanos), violetas, después notas especiadas (canela, vainilla, clavo), todo envuelto con fragancias de sotobosque, tomillo y romero.

En boca es poderoso, estructurado con taninos vivos, un final muy largo.

*Producción de 1300 botellas.*

