

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.

