

BODEGA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN

El Corazón de la Ribera del Duero

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

EL CORAZÓN DE LA TIERRA

FICHA TÉCNICA

Región: D.O. Ribera del Duero

Bodega : Bodega Virgen de la Asunción

Variedad: 100 % Tinto fino

Edad del viñedo: 70-90 años

Suelo: arcilloso con cantos rodados

Altitud: 860 m sobre el nivel del mar

ELABORACIÓN

Fermentación maloláctica y posterior crianza de 15 meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros, con battonages semanales para poner las lías en suspensión y conseguir una mayor riqueza aromática y volumen en boca.

ANÁLISIS

Alcohol: 15 % Vol.

Acidez: 5,5 g/l (tartárico)

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con destellos violáceos, muy cubierto.

En nariz se muestra muy complejo, fruta fresca negra del bosque, recuerdos de bosque en verano, violetas, notas balsámicas, menta, eucalipto, especies como la vainilla y canela, y un recuerdo final a sándalo.

En boca es potente, con taninos cremosos, buena acidez aportando frescor y un final muy largo.

Embotellado sin clarificar, filtrar ni estabilizar

Producción de 4000 botellas



BODEGA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN 09311 – LA HORRA (BURGOS)
www.virgendelaasuncion.com e-mail: info@virgendelaasuncion.com



BODEGA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN 09311 – LA HORRA (BURGOS)
www.virgendelaasuncion.com e-mail: info@virgendelaasuncion.com