

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 SECRETO DE MARÍA

FICHA TÉCNICA

Región: D.O. Ribera del Duero

Bodega : Bodega Virgen de la Asunción

Variedad: 100 % Tinto fino

Edad de los viñedos: 50-70 años

Suelo: arcillo-calcáreo

Altitud: 800-830 m sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

La fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés y americano, con tostados ligeros y medios, donde permanece durante 12 meses, realizando battonages semanales para poner las lías en suspensión, de esta forma se consigue una mayor complejidad aromática y volumen en boca.

ANÁLISIS

Alcohol: 14 %

Acidez: 5,6 g/l (tartárico)

NOTAS DE CATA

Color granate con ribete violáceo, muy cubierto.

Aromas potentes en nariz, destacando frutos negros del bosque (moras y arándanos), envueltos en elegantes notas florales de violetas, con un fondo de vainilla y coco.

En boca se presenta poderoso, estructurado, con taninos vivos pero redondos. Final muy largo.

Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Producción de 10,000 botellas



BODEGA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN 09311 – LA HORRA (BURGOS)

www.virgendelaasuncion.com

e-mail: info@virgendelaasuncion.com