



ZONA: D.O. Ribera del Duero  
VARIEDADES: 100% tempranillo  
AÑADA: 2014  
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5%

### ELABORACIÓN

*Selección de nuestras viñas de más de 10 años, vendimiadas manualmente en el momento óptimo de maduración y procedentes de Pedrosa de Duero. Con una elaboración esmerada, realiza una fermentación durante 10 días a temperatura controlada de 28° C y maceración durante 14 días más. Posee una crianza en roble americano y francés de 14 meses. Posteriormente se redondea 3 meses en botella antes de salir al mercado.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

### NOTA DE CATA

*Color rojo granate con fondo rubí intenso y brillante, bien cubierto, conserva destellos de juventud. Equilibrado y potente en nariz, madera y fruta madura. De tanino expresivo, con notable estructura.*

### PREMIOS

*- 90 POINTS, James Suckling, Vintage 2016, Aug. 2018 - 90 POINTS, WINE SPECTATOR Magazine 2017, Vintage 2015 and 2005 - 91 POINTS, WINE SPECTATOR Magazine 2016, Vintage 2013- 93 POINTS, WINE ENTHUSIAST Magazine 2016, Vintage 2012- 91 POINTS, PEÑIN GUIDE 2015, Vintage 2012 + 2011- 90 POINTS, WINE SPECTATOR Magazine 2015, Vintage 201 - GOLD MEDAL, Sélections Mondiales des Vins Canadá 2014, Vintage 2011*



C R I A N Z A 2 0 1 5