



LATEST AWARDS:

- 91 POINTS, Robert Parker, Issue 238, Aug. 2018
- 92 POINTS, James Suckling, Aug. 2018



ZONA: D.O. Ribera del Duero
VARIEDADES: Tinta fina (75%), Cabernet
sauvignon (15%) y Merlot (10%)

ELABORACIÓN

La Baraja 2015 Es la puesta en escena de Bodegas Viña Vilano como respuesta al actual mundo vitivinícola, expresándose como un vino cosmopolita e internacional. En su gestación se han combinado la tradición de las cepas centenarias de Tinto fino del Pago La Baraja, con la modernidad del Cabernet Sauvignon y de la uva Merlot. El resultado ha desembocado en un vino muy elegante, aterciopelado con un potencial aromático único. La Baraja 2015 a la altura de los grandes vinos del mundo. Fermentación malo láctica en barricas de roble francés. Crianza 18 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14° y 16°C

NOTA DE CATA

Cereza picota con tonos amaratados. Limpio y brillante. En nariz posee una intensidad media alta, presenta matices propios de la crianza notas tostadas y especiadas. Mucha fruta roja sumada a recuerdos florales de espesura y frondosidad. En boca es potente y elegante. De largo recorrido y notas de frutos negros y rojos. Muestra buena acidez, taninos agradables y un final largo y perseverante..

LA BARAJA 2015