

LA BARAJA

ELABORACIÓN

Es la respuesta de la bodega al mundo vitivinícola, expresándose como un vino con la personalidad de la cabernet y merlot.

En su gestación se han combinado la tradición de las cepas centenarias de tinta fina del pago homónimo "La Baraja", con la modernidad del Cabernet Sauvignon y de la uva Merlot.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza 18 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°C



FICHA TÉCNICA

ZONA

D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES

Tinto fino (75%),
Cabernet sauvignon (15%)
Merlot (10%)



NOTA DE CATA

Cereza picota con tonos amaratados. Limpio y brillante. En nariz posee una intensidad media a alta, presenta matices propios de la crianza, notas tostadas y especiadas. 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.

PREMIOS

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

