

## ELABORACIÓN

Selección de las mejores viñas viejas pertenecientes a cuatro o cinco viñedos con más de 50 años. Maceración en tanques de acero inoxidable durante 8 -10 días, manteniéndose éstos a una temperatura controlada de 25 a 28 grados. Crianza de 9 meses en roble francés y 3 meses en botella.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°C.

### CONTENIDO ALCOHÓLICO

14%

# VILANO BLACK



## FICHA TÉCNICA

### ZONA

D.O.Ribera del Duero

### VARIEDADES

100% tempranillo

### NOTA DE CATA

Destaca su color rojo granate de capa intensa. Aromas equilibrados entre fruta, especias y balsámicos. Amplio en boca con muy buena estructura e intensidad.

### PREMIOS

- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy. Vintage 2017
- 91 POINTS, Wine and Sprints. Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Concours Mondial Bruxelles, Vintage 2017
- GOLD MEDAL, Mundus Vini. Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Mundus Vini. Vintage 2015
- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy. Vintage 2013
- BRONZE MEDAL, Decanter. Vintage 2014