

ELABORACIÓN

Procede de una rigurosa selección de viñas de más de 50 años plantadas en vaso, situadas en Pedrosa de Duero a una altitud de 850 metros en suelos muy pobres, ideales para el viñedo. Con una elaboración esmerada, realiza una fermentación durante 10 días a temperatura controlada de 28° C y maceración durante 14 días más. Crianza de 18 meses en roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C

CONTENIDO ALCOHÓLICO

14,5%



VILANO RESERVA ZONA

FICHA TÉCNICA

D.O.Ribera del Duero

VARIEDADES

100% tempranillo

NOTA DE CATA

De color rojo rubí brillante y profundo. Aromas especiados de pimienta, canela, vainilla y frutos secos. En boca es carnoso, amplio y con elegancia y personalidad.

PREMIOS

- 92 POINTS, Wine Spectator, Vintage 2013
- GRAND GOLD, Expovino Perú.Vintage 2012
- 90 POINTS, James Suckling , Vintage 2012
- 93 POINTS, SILVER MEDAL, Decanter World Wine Awards, Vintage 2012
- GOLD MEDAL, Sélections Mondiales des Vins Canadá, Vintage 2012
- 92 POINTS, Wine Enthusiast Magazine , Vintage 2011
- 91 POINTS, Vinous, Vintage 2011