

TERRA INCOGNITA

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo
- **ELABORACIÓN:** Elaboración en depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Crianza mínima de 22 meses en barrica de roble francés. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Capa alta con ribetes púrpura. Aromas intensos, exhibe un agradable bouquet de frutas negras confitadas y especias como anisados, clavo y vainilla. En boca es amable y carnoso con taninos aterciopelados y dulces, y final largo y persistente.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16- 18°C.
- **GRADO ALCOHOLICO:** 14,5 - 15%



Ficha comercial - Revisión 0



PREMIOS Y PUNTACIONES

- AÑADA 2020:
 - 93p Gardini Notes
 - 92p Vertde Vin Magazine
 - 92p Medalla de Oro Gilbert & Gaillard
 - 90p Tastings
- AÑADA 2019:
 - 95p Guía Vivir el Vino
 - 93p Vertde Vin Magazine
 - 93p Tastings
 - 92p Gilbert Gaillard
 - 92p Wines & Spirits
 - 92p vvWine.ch
 - 92p Guía Peñín
 - 91p Wine Aling Canada
 - 90p Andreas Larsson
- AÑADA 2018
 - 93p Wine Enthusiast
 - 92p James Suckling

EMBALAJE

Botella de 75cl

Caja de 6 botellas, 70 cajas por Euro pallet

Cajas de 1 botella

