

AVENTINO

200 Barrels

2012

DO Ribera del Duero

Una sorprendente representación del tempranillo del Ribera de Duero. Una producción muy limitada, elaborada con uvas de viñedos centenarios y envejecida en las mejores barricas de roble, da como resultado un vino exclusivo y excepcional.



Rojo rubí intenso



Cerezas maduras y moras
Roble tostado
Especias y lavanda



Denso, estructurado y delicioso
Fruta potente, final largo

De color intenso rojo rubí con aromas de cerezas maduras, mora, roble tostado, especias asiáticas y lavanda. En boca es denso, estructurado y delicioso. Equilibrado, con fruta potente y final prolongado. Mejora en botella.

VINEYARDS

Edad de los viñedos

Entre 80 - 120 años

Rendimiento 20 hl/ha.

Altitud

700 - 950 m.

Clima

Extremadamente continental y bastante duro

Viñedos

Peñaranda del Duero y alrededores

ENOLOGÍA

Variedad

100% Tinta del País (Tempranillo)

Vendimia

2ª semana de Octubre

Elaboración

Maceración en frío
5°C/48h.

Fermentación

26-28°C/25 días

Crianza

18 meses en barricas de roble francés de 225 l. y 500 l. de primer y segundo uso



Alcohol: 14.5 %
Acidez Tot: 5.14 gr./l.
pH: 3.71
Azúcar Res.: 0.0 gr./l.
Acidez Vol.: 0.51 gr./l.

92 Pts 2011 Wine Enthusiast
91 Pts 2011 Vinous - Josh Reynolds
90 Pts 2011 Guía Peñin
Oro 2011 Teksom International Wine Awards
Oro 2011 Zarcillo
Oro 2011 Tempranillos al Mundo