

# ORÁCULO

## TEMPRANILLO 2010

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dirigido a los entusiastas. Elaborado artesanalmente con uvas procedentes de viñedos centenarios situados en la parte alta de Ribera del Duero, Oráculo te permite degustar las añadas más excepcionales de esta mítica denominación de origen.



### VIÑEDOS

Edad de los Viñedos  
Entre 80-120 años

Rendimiento  
<20 hl/ha.

Altitud  
700 - 950 m.

Clima  
Extremadamente continental  
y bastante árido

Viñas  
Zona de Peñaranda del  
Duero

### WINEMAKING

Coupage  
100% Tinta del País (Tempranillo)

Vendimia  
Octubre 2010

Vinificación  
Maceración en frío:  
5°C/72h.

Fermentación:  
26-28°C/25 días

Crianza  
24 meses en barricas nuevas de  
roble francés de 500L



**93 PTS** Wine Spectator - 2010

**91 PTS** Guía Peñín - 2010

**93 PTS** Wine Spectator

**93 PTS** Wine&Spirits

**93 PTS** Vinous - Josh Reynolds

**ORO** Sélections Mondiales des Vins



**HAMMEKEN**  
CELLARS



Rojo rubí intenso



Cerezas negras maduras  
Delicado roble tostado  
Caja de puros, tabaco y  
especias



Denso, estructurado y  
suculento  
Taninos suaves y  
aterciopelados  
Final largo y persistente.

Rojo rubí intenso con aromas que recuerdan a cerezas negras maduras, delicado roble tostado, caja de puros, tabaco y especias. En boca es denso, estructurado y suculento. Este vino está bien equilibrado con taninos suaves y aterciopelados. Tiene un final largo y persistente.

Alc.: 14,5 % | Acidez Tot.: 4,9 gr/l | pH: 3,68 | Azúcar Res.: 2,2 gr/l | Acidez Vol.: 0,76 gr/l