



# Crianza



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**CEPAS:** Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

**VENDIMIA:** La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15 kg.

**ELABORACIÓN:** Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de granos y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

**FERMENTACIÓN:** Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 48h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a temperatura controlada de 25°C en depósitos troncocónicos de 17.000 L. y posteriormente se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 20 días  
Maloláctica – Durante 20 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

**BARRICAS:** Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 12 meses.

---

## DIVERSO CON FUNDAMENTO

SERIOUSLY FUNNY

---

**GRAPES:** Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon

**HARVEST:** The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand using 15kg cases.

**ELABORATION:** Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

**FERMENTATION:** Alcoholic – We make a cold soak for 48h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 12 days at a controlled temperature set at 25°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.00L. of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 20 days  
Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 20 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth

**BARREL:** Aged in French and American Oak Barrels for 12 months..