



Reserva



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon
Procedente de una selección de nuestras parcelas de Peñafiel y Castrillo de Duero a 920m. y 870m. respectivamente.

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

ELABORACIÓN: Después de una primera selección de uva en el viñedo, ya en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 24h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada de 28°C en depósitos troncocónicos de 17.000L. de capacidad y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa que puede alargarse 25 días o más.
Maloláctica – Durante 45 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 15 meses.

DE PRIMERA CLASE , UN VINO DE ALTOS VUELO
FIRST CLASS, A HIGH FLYING WINE

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon
The grapes used for this wine are a selection of our vineyards from Peñafiel and Castrillo de Duero at 920m. and 870m. respectively.

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

ELABORATION: *After a previous selection of grapes at the vineyards, once 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 24h. 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 28°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000L. of capacity and we extend the post-fermentative maceration to 25 days or even more.
Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 45 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth*

BARREL: *Aged in French and American Oak Barrels for 15 months*