

A!  
admiración



Ribera del Duero  
Denominación de Origen

Vino elaborado a base de la variedad TEMPRANILLO de la Ribera del Duero procedente de viñas viejas situadas en las más altas cotas de la zona. La altitud llega hasta los 850 metros, lo que le confiere un gradiente térmico óptimo para la madurez correcta de las uvas.

La vendimia se realiza en cajas de no más de 20 kg con preselección en campo y selección final a la entrada de la bodega. El despalillado se lleva a cabo a muy bajas revoluciones para respetar la integridad de la uva y, tras la fermentación, tiene lugar una larga maceración mediante delestaje que optimiza el rendimiento del hollejo.

La crianza en barrica oscila entre los 9 y los 14 meses en función del criterio del enólogo y se realiza en barricas de 300 litros con procedencias diversas que aportan exóticos matices, para terminar su crianza en botella al menos durante otros 9 meses.

#### Ficha de cata

- De colores púrpura y cardenalcios, se presenta como un vino de capa alta.
- Una vez en la nariz, se aprecian notas especiadas, laurel y por supuesto fruta roja madura que se destaca al mover la copa dejando paso a aromas de violetas y lirio de Florencia.
- En boca es suave, untuoso y aterciopelado, con un tanino maduro y largo postgusto.

Se recomienda su decantación.

Temperatura óptima de servicio: entre 15 y 18°C.



BODEGAS EL INICIO  
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO