



R

RIVENDEL

RI
BE
RA
DUERO

Ribera del Duero
Denominación de Origen



Vino elaborado con la variedad TEMPRANILLO de la Ribera del Duero, procedente de privilegiados viñedos de unos 30 años de antigüedad situados a una altitud media de 700 metros.

La uva, seleccionada y vendimiada a mano, fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con un periodo de maceración de 21 días. Transcurrida la fermentación maloláctica, el vino reposa durante 12 meses en barricas de roble americano y centroeuropeo con tostado medio.

Acabada la crianza oxidativa en barrica, el vino madura otros 12 meses en botella antes de su salida al mercado.

Ficha de cata

- Color rojo intenso con matices picota, con capa alta y brillante.
- Aromas muy complejos con fruta madura, compotas y minerales. Tras su oxigenación también se aprecian matices especiados y balsámicos.
- En boca es elegante, con tanino marcado y compleja estructura. Final sabroso, aterciopelado y largo postgusto.

Se recomienda su decantación.

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



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO