



# R

RIVENDEL

RI  
BE  
RA  
DUERO

Ribera del Duero  
Denominación de Origen



Vino elaborado a base de la variedad TEMPRANILLO de la Ribera del Duero, procedente de viñas de unos quince años de antigüedad situadas a una altura media de 700 metros.

La vendimia se hace de forma manual realizando una gran selección directamente en la cepa. El despalillado y estrujado de las bayas tiene lugar a muy bajas revoluciones para respetar la integridad de la uva. Posteriormente se lleva a cabo una criomaceración pre-fermentativa a temperaturas muy bajas que evitan la oxidación. Tras la fermentación y maceración necesarias, se descuba y realiza la fermentación maloláctica sobre las lías más finas.

La crianza en bodega oscila entre los 5 y 6 meses en función del criterio del enólogo y tiene lugar en barricas bordelesas de procedencia francesa y americana que confieren esa complejidad característica de los vinos Roble.

Por último, el vino reposa unos 3 meses en botella antes de su salida al mercado para estar en óptimas condiciones de consumo inmediato.

## Ficha de cata

- El vino presenta una gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta característica de la Ribera del Duero.
- Si lo llevamos a la nariz, se aprecian notas muy marcadas de fruta roja y flores, junto a especias y vainilla procedentes de la bodega.
- En boca es suave, sabroso y equilibrado, con un tanino muy integrado y largo postgusto.

Temperatura óptima de servicio: entre 15 y 18° C



**BODEGAS EL INICIO**  
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO