

# RIVENDEL

CRIANZA 2020

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO



## CARACTERÍSTICAS

**Viñedos** de unos **40 años** de antigüedad en torno a Fuentecén (Burgos).

**Suelos:** franco-arcillosos. **Altitud** media: 820 metros.

**Variedad:** Tempranillo 100%.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa.

**Crianza:** 12 meses en barricas de 225 litros de roble americano y francés con tostado medio. Al menos otros 12 meses en botella.

**Fecha de embotellado:** 15.06.2022. Tapón de corcho natural.

**Producción:** 35.000 botellas de 0,75 litros.

**2020:** es una cosecha típica de Ribera del Duero, de clima continental, pero con un carácter más atlántico para esta añada. Ofrece vinos frescos, afrutados y poco pesados; de color abundante; intensos y limpios en nariz; equilibrados en boca con tanino medio y alcohol moderado.

## NOTAS DE CATA

(Realizada el día 22.06.2023)

**Color:** rojo intenso con matices picota, con capa alta y brillante.

**Nariz:** aromas muy complejos con fruta fresca y matices minerales. Tras su oxigenación también se aprecian matices especiados y balsámicos.

**Boca:** elegante, con tanino suave y compleja estructura. Final sabroso, aterciopelado y largo postgusto.

**Servicio:** 15° a 18 °. Se recomienda su decantación.

**Maridaje:** carnes rojas, embutidos, quesos y tapas en general.

## OTROS

**Reconocimientos:** Decanter Roble BRONCE 2022; Zarcillo ORO 2021; SFIWC (San Francisco Int. Wine Competition) BRONCE 2021; Teksom International BRONCE 2021; Cathay Pacific Hong Kong Int. Wine&Spirits Competition BRONCE 2020.

**Alérgenos:** contiene sulfitos. **Valor energético:** 82 Kcal / 100 ml

°Alc: 14,3%Vol Az. reductores: 2,5 g/l Ac. Total: 5,0 g/l SO2 T: 72 mg/l

**D.O. RIBERA DEL DUERO:** 339 bodegas y 26.123 hectáreas. Repartidas en las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria (Castilla y León, España). Creada en 1982. Clima continental; veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación y gran oscilación térmica (de -20° a 42°C), originan una uva de excelente calidad, pequeño tamaño, piel gruesa y maduración tardía. Suelos formados por capas de arenas limosas o arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas. La variedad principal es la uva Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino).



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84  
<https://bodegaselinicio.com>

