

RIVENDEL

ROBLE 5 MESES

Un vino que muestra el carácter de Ribera

RI
BE
RA
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos de unos **35 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: 5 meses en barricas de 225 litros de roble francés y centro-europeo, de segundo y tercer año. Al menos otros 3 meses en botella.

Tapón de corcho técnico.

Producción: 208.670 botellas de 0,75 litros + 6.125 botellas Magnum.

NOTAS DE CATA

Color: brillante; gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta característica de la Ribera del Duero.

Nariz: intensa, con notas muy marcadas de fruta roja y flores (violetas), junto a matices suaves de especias y vainilla procedentes de la barrica.

Boca: **suave, sabroso y equilibrado**, con un tanino muy integrado. La fruta aparece como si degustásemos uvas. Largo postgusto con ligeros matices de la barrica.

Servicio: 15° a 18 °.

Maridaje: carnes blancas, platos a base de vegetales, toda clase de aves, jamón ibérico, carne a la parrilla, cocida y guisada. Arroces de monte.

OTROS

Reconocimientos: Zarcillo PLATA 2021; Japan Wine Challenge BRONCE 2020. 89 puntos Tim Atkin (MW).

Alérgenos: contiene sulfitos.



BODEGAS EL INICIO

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

