

RIDUM

JOVEN

FICHA TÉCNICA

Zona: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Bodega Virgen de la Asunción

Viñedos: Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm.
Viñas de 20-30 años.

Variedad: 100 % Tempranillo.

Elaboración: Vendimia manual de nuestros propios viñedos, fermentación en depósitos de acero a 24 °C para preservar la riqueza aromática, con una maceración de 10 días.

Crianza: vino joven, sin crianza.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % Vol.

Acidez Total: 5,6 g/l (tartárico)

Volátil: 0,50 g/l (acético)

pH: 3,65

Azúcar res.: < 2 g/l

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo granate intenso, con destellos violáceos

Nariz: Profundo, intensos aromas de frutas del bosque (moras, arándanos).

Boca: Fresco, jugoso, paso por boca firme pero agradable, con un final muy largo.

