RIDUM

ROBLE

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 entre 30 y 40 años.

Variedad: 100 % Tempranillo

Elaboración: Vendimia manual de nuestros propios viñedos, fermentación en depósitos de acero a 24 ºC para preservar la riqueza aromática, con una maceración de 15 días.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20 %).

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 %
Acidez Total: 5,5 g/l (tartárico)
Volátil: 0,60 g/l (acético)
pH: 3,70
Azúcar res.: < 2 g/l

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo granate intenso, con destellos violáceos, capa alta.
Nariz: Conjunción perfecta de aromas de frutos silvestres (moras y fresas) con las notas de la madera, tostados y vainilla.
Boca: Paso robusto, firme, pero con taninos dulces. Recuerdo evocador.

BODEGA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
09311 – LA HORRA (BURGOS) email: info@virgendelaasuncion.com