

BALUARTE

Denominación de origen
Ribera del Duero

Añada
2016

Crianza
4 meses en barrica de roble francés y americano.

Tipo de botella
Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva
Tinto Fino (Tempranillo) (100%).

Elaboración
Tras una vendimia selectiva a mano, se llevó a cabo una elaboración tradicional con una maceración prolongada. Fermentó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C, tras la maloláctica se crió en barricas.



Baluarte Roble

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza granate bien cubierto con ribetes violáceos. Aroma a fruta negra bien madura, confitura, ciruela, con notas espaciadas y ligeros matices de crianza. En boca es sabroso, amplio, fresco, con un agradable paso de boca y un final marcado por una noble tanicidad.

Análisis

Graduación: 13,3% vol.
SO₂ libre: 26 mg/l.
SO₂ total: 60 mg/l.
Acidez total: 2,94 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,2 g/l.