

GR-14

GRANDES RECORRIDOS

Denominación de Origen

Ribera del Duero



Crianza

Permanece 9 meses en barrica de roble francés.

Variedades de la uva

Tempranillo 100 %

Elaboración

Uva seleccionada procedente de viñedos de más de 40 años, fermentación maloláctica en barricas de roble francés.



GR-14

“

El sendero GR-14 sigue el itinerario de la senda del Duero, desde los Picos de Urbión hasta la frontera de Portugal. Con este vino, quiero expresar la experiencia sensorial que supone recorrerlo.”

Delfí Sanahuja, Enólogo Jefe de Perelada.

Nota de cata

Color cubierto de cereza madura con ribetes amaratados en capa fina.

En nariz se aprecian recuerdos a frutos negros de bosque como la mora y la zarzamora, acunados por notas especiadas entre las que destacan el clavo y la vainilla y notas tostadas de moka y ahumados.

Equilibrado, entrada carnosa en boca con un gran balance entre taninos y acidez. Final largo y persistente.

Análisis

Graduación: 14.5 % vol.
SO2 libre: 32 mg/l.
SO2 total: 62 mg/l.
Acidez total: 5.4 g/l en tartárico.
Acidez volátil: 0,48 g/l
Azúcares: 1 g/l.