

# BALUARTE

## Denominación de origen

Ribera del Duero

## Añada

2017

## Crianza

4 meses en bodega 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.



“ 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: 14,48% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 31 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,07 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,6 g/l.

**Baluarte Roble**