

GR-14

GRANDES RECORRIDOS

Denominación de Origen

Ribera del Duero



Añada

2018

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. ”

Delfi Sanahuja, Enólogo Jefe de Perelada.

Nota de cata

Destaca su color rojo granate de capa intensa con ribetes amoratados 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: 65 mg/l.

Acidez total: 5.2 g/l en tartárico.

Acidez volátil: 0,5 g/l

Azúcares: 1,1 g/l.