

BALUARTE

Denominación de origen

Ribera del Duero

Añada

2018

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 de dos semanas y extracción suave. 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, mora, grosella, ciruela, con notas especiadas y ligeros matices de crianza. En boca es sabroso, amplio, fresco, con un agradable paso de boca y equilibrio.

Análisis

Graduación: 13,8% vol.
SO₂ libre: 30 mg/l.
SO₂ total: 41 mg/l.
Acidez total: 3,07 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,54 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS