

# BALUARTE

## Denominación de origen

Ribera del Duero

## Añada

2019

## Crianza

3 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.



## 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, 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: 14,5% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 18 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 45 mg/l.  
Acidez total: 3,33 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,4 g/l.

CONTIENE SULFITOS