



D.O. RIBERA DEL DUERO TINTA FINA DEL PAÍS

EL
GRAN
JEFE

AÑADA: 2023

VARIEDADES:

100% TEMPRANILLO

VITICULTURA:

La finca ocupa un valle de pendiente marcada, flanqueado por dos impresionantes riscos calizos típicos del páramo castellano. Parcelas orientadas al sur, cultivadas en secano sobre suelos arcillo-calcáneos muy pobres. Más arriba, las hileras de Tempranillo lindan con las laderas agrestes, desde donde se divisan las riberas del Duero.

ELABORACIÓN:

Vendimia: cosecha manual, realizada a principios de octubre.

Fermentación: tras una maceración prefermentativa de 48 horas mínimo, fermentó a una temperatura controlada de 25 °C.

Maduración: una vez completada la fermentación, el vino maduró 8 meses en barricas de roble francés y americano. Reposó en botella tres meses antes de su comercialización.

CATA:

Un vino de color cereza vivo con reflejos violáceos, aromas intensos de frutos negros, flores silvestres y madera, que en boca muestra fruta madura, taninos sedosos y toques de especias, regaliz y cacao, dejando un postgusto jugoso, fresco y persistente.