



Mayor de Castilla D.O. Ribera del Duero Tinto Reserva

Variedad: **Tempranillo**

Estilo: **Tinto Reserva**

El Ribera en su máxima expresión. Estilo moderno criado en barrica.

Descripción:

Del seguimiento realizado durante todo el año a nuestros viñedos de Ribera, elegimos aquellos que, por el terreno o las condiciones climáticas, merecen especial atención para destinarlos al proceso de crianza. La variedad Tinta del País se recolecta a mano con el fin de obtener la máxima carga polifenólica. Normalmente es durante la segunda quincena de octubre cuando aún el racimo se mantiene terso y fresco. La vendimia, el traslado y la fermentación, se producen lentamente, con mimo y dando tiempo a realizar la transferencia de todo el potencial que encierra cada grano al vino, que poco a poco se va estructurando. Se prolonga más de 30 días el contacto de los hollejos, el descube es por gravedad, sin presión, y apurando cada gota que fluye, trasladando la expresión deseada. La madera forma parte desde el final de la fermentación, y con los distintos trasiegos a los que se va sometiendo, se enriquece con diferentes procedencias y edades de robles que con 12 meses que dura su crianza, confieren el tacto bucal deseado. Dicha crianza se realiza durante el año siguiente al de su elaboración, con lo cual para su embotellado permanecerá otros 24 meses en botella hasta cumplir los dos años naturales para su comercialización.

Notas de Cata:

De color rojo rubí brillante. Aromas primarios de bayas maduras en armonía con cuero y toques balsámicos; Un toque picante al final. Equilibrado, agradable y largo en boca. Un vino con clase.

Maridaje:

Este vino acompaña perfectamente con queso curado, jamón curado y roast beef.

Recomendación del Servicio:

Recomendamos servir este Mayor de Castilla Reserva a 18° C.

Safra 2020. Jantar em 01/10/2021. Vino Nobile.