

— TERRA INCÓGNITA —

ELABORACIÓN

Selección y vendimia manual de cepas centenarias. Fermentación durante 10 días a temperatura controlada de 28° C y maceración durante 14 días más. Permanece durante 22 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.



FICHA TÉCNICA

ZONA

D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES

100% Tinta fina

NOTA DE CATA

Capa de color muy alta que conserva perfectamente tonos morados, con una gran intensidad glicérica. El aroma destaca por su enorme complejidad: fruta madura y tonos florales ensamblados con una gran variedad de especiados,

Notas de frutos secos tostados y café, madera limpia que respeta el vino y realza su armonía. En boca, tani no dulce a raudales, densidad y sedosidad,

Todo un ejemplo de concentración y elegancia en un vino con una persistencia inigualable quedando un fin al de boca armonioso. Vida útil superior a 6 años.

PREMIOS

- 92 POINTS, James Suckling, Vintage 2015
- 91 POINTS, WINE ENTHUSIAST, Cellar Selection, Vintage 2014
- 92 POINTS, Stephen Tanzer (IWC) Vinous, 2015, Vintage 2010

