



de altitud[®] 912

Clay soil

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

WINEMAKING

CLAY AND LIMESTONE SOIL
MANUAL HARVEST, CLUSTER SELECTION
100% TEMPRANILLO
11 MONTHS IN AMERICAN OAK BARRELS
25 DAYS OF SOAKING AND ALCOHOLIC FERMENTATION

SERVING TEMPERATURE

BREATHING TIME: 15 MIN
TEMPERATURE: 16 °C

TASTING NOTES

PURPLE RED, VERY DEEP. ELEGANT RIM GARNET TONES.
CLEAN AND BRIGHT RIPE RED FRUITS PREDOMINATE
(RASPBERRY, STRAWBERRY).
HINTS OF BLACK FRUIT, CEDAR, VANILLA. SPICES AND
CINNAMON THEN COME THROUGH UNCTUOUS
ENTRY, THE SUBSEQUENT EMERGENCE
OF THE ACIDITY BRINGS THE WINE FRESHNESS.
CHERRY AND BLACK MULBERRY. HINTS OF PASTRY SWEET
TANNINS. VANILLA AND CHOCOLATES BALANCED AND LINGERING



RIBERA DEL DUERO
LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cuando la viña se acerca al cielo,
en la meseta castellana, al límite
de la capacidad de adaptación de
la Tinta del País; allí, al sur de la
Ribera, en condiciones climáticas
extraordinarias, con grandes
oscilaciones térmicas diurnas en
los meses de maduración, sequías
prolongadas, baja humedad
relativa con pocas horas de verano
a temperaturas excesivas y
terruño calizo poco profundo, allí
se crían las uvas que dan lugar a
este vino, nacido en tierras altas.

Tierra arcillosa / Clay soil

de altitud[®] 912



Bodegas Veganzones

C/ Rosario, 4 · Fompedraza
47311 Valladolid · España / Spain
Tel.: 983 03 60 10 · 618 67 59 95
administracion@bodegasveganzones.com
VISITAS GUIADAS / GUIDED TOURS
www.bodegasveganzones.com

912
de altitud[®]