



de altitud[®] 912

Tierra arcillosa

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DE
EL
DUERO

ELABORACIÓN

VIÑEDOS ARCILLO - CALIZOS
VENDIMIA MANUAL, SELECCIÓN DE RACIMO
100% TEMPRANILLO
11 MESES EN BARRICA AMERICANA
25 DÍAS DE MACERACIÓN

SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: 15 MIN
TEMPERATURA: 16 °C

NOTAS DE CATA

ROJO PÚRPURA, INTENSIDAD MEDIA. Matices vivos.
MUY LIMPIO Y BRILLANTE PREDOMINIO DE FRUTAS
ROJAS, FRESA, FRAMBUESAS., DESPUÉS APARECEN LOS
RECUERDOS A TOSTADOS, VAINILLA, COCO, LÁCTICOS, CANELA...
ENTRADA UNTUOSA, SU ACIDEZ NOS APORTA UN VINO VIVO Y
FRESCO, CEREZAS Y MORA NEGRA, PASTELERÍAS TANINOS DULCES,
EQUILIBRIO Y PERSISTENCIA VAINILLA Y CHOCOLATE



RIBERA DEL DUERO
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[®]