

FINCA EL ENCINAL

Ribera del Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CRIANZA

Vino Tinto · Red Wine



Elaboración

Estas uvas proceden de viñedos con una edad media superior a los treinta años, plantados en suelos franco-arcillosos. Las características de estos suelos coneren a nuestros vinos, cuerpo y estructura. El clima de la zona, marcado por el carácter continental (inviernos largos y muy fríos, veranos cortos y muy cálidos) influye notablemente en los niveles de maduración del fruto y fundamentalmente en la síntesis del color. La elaboración se realiza siguiendo el sistema tradicional (despalillado y posterior maceración del mosto en contacto con los hollejos). La fermentación se realiza a una temperatura media de 26 °C.

Crianza

El vino ha permanecido en barricas de roble americano y roble francés durante 12 meses, realizándose el tradicional trasiego de barrica a barrica cada 6 meses.

Cata

Rojo cereza con ligeros matices de color rubí. En nariz aparecen notas de frutos rojos, cedro, especias y una madera perfectamente integrada. Muy aromático en su paso de boca. Elegante.

Maridaje

Carnes blancas, carnes rojas y caza, aves, arroces, embutidos, quesos.



100% Tempranillo



12 meses en roble americano y francés



Rojo cereza con matices rubí



Frutos rojos, cedro y especias



Armónico, elegante y muy largo



14% vol.



18 °C

