

DOMINIOMANCILES

tinto selección

Tinto Reserva con 30 meses en Barrica.

Variedades: 100 % Tempranillo. Selección de cepas viejas de más de 90 años.

CLIMATOLOGÍA

Invierno frío y seco, con lluvias en primavera y heladas tardías en Abril. Verano caluroso y seco, con T° cálidas en el día y frías en la noche. Otoño seco que permitió una muy buena vendimia. Suelo seco arcillo-calizos y pedregosos.

VARIEDADES

Tempranillo 100%

VENDIMIA

Ultima semana de Octubre. Se realizó de forma manual, en cajas de 15 Kg de capacidad y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos de más de 70 años con un grado probable entre 13 y 14.

CATEGORÍA

Tinto 30 Meses en Barrica.

ELABORACIÓN

Selección de uva a través de mesa de selección, maceración en frío de 4 días. Fermentación Alcohólica en depósito y maceración post fermentativa de 10 días, controlando en todo momento la T°.

MALOLÁCTICA

100% en barrica roble Francés.

CRIANZA

30 Meses de Barrica realizando "batonage" mensual durante el primer año y 10 meses en dormitorio de botellas antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

Junio.

CATA

Color limpio, brillante con alta intensidad. Rojo cereza intenso con ribetes

Aroma potente, rico en expresión de fruta madura y finos recuerdos de madera de roble francés (cacao, confitura, tofee) y americano (vainilla cremosa, bombón,...), demostrando el tostado fino de la barrica. Potente en boca con recuerdos de fruta y taninos grasos bien fundidos, final sabroso con evocaciones al terruño y elegancia. Retronasal muy potente, fiel a sus orígenes de tinto viejo de la Ribera del

CONSUMO

Arlanza.

En los próximos 10 años.

ANÁLISIS QUIMICO

Grado alcohólico: 13,5° Azucares Reductores: 1,5 g/l Acidez total: 5,2 g/l

LOGÍSTICA

Cajas dimensiones: 31,5 x 24 x 33 cm. Peso bruto caja: 16 Kg.

Capacidad caja: 12 botellas de 75 cl.

RECONOCIDO CON VARIOS
PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

