

## *Descripción*

---

*Variedades:* Tinta Fina.

*Vendimia:* Manual en cajas de 15 kg.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable de 12.500 litros.

*Crianza:* 12 meses en barricas de roble francés de segundo año y tercer año.

*Climatología del 2016:* invierno de abundantes lluvias en la zona, ayudó a que la brotación del viñedo (que fue ligeramente atrasada), se desarrollara de manera homogénea. Debido a lo anteriormente dicho, la cosecha fue abundante, lo que favoreció una maduración tardía, que finalmente fue buena en las parcelas con cargas moderadas, debido a la adecuada climatología de septiembre y octubre.

## *Viticultura*

---

Tinta fina: 50% de la finca La Asperilla, 50% de los viñedos viejos de Pedrosa de Duero y Olmedillo de Roa.

La finca La Asperilla está situada en el municipio de Peñafiel a 800 metros de altitud. Predominan los suelos arcillo calcáreos, con diferentes porcentajes de arena. Las cepas fueron plantadas en 1994 en espaldera y con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros, obteniendo una densidad de plantación de 3.700 cepas/Ha.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 14.5 %vol.

Acidez Total: 5 g/L

pH: 3.55

Acidez Volátil: 0.42 g/L

Sulfuroso Total: 76 mg/L

Azúcar Reductor: 1.5 g/L

## *Nota de Cata*

---

Color cereza picota con ribete violáceo. De capa alta y brillante. En nariz, destacan de manera nítida y potente, las notas de fruta roja (frambuesas, grosella) y negra madura (ciruela, moras). En boca es fresco y sabroso. El tanino es abundante y maduro. De buena acidez.



*Formato*

750 ml.



*Caja*

6 bot.