

Tim  
Atkin  
**93**  
Puntos



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Ribera del Duero

**ZONA DE VIÑEDOS:**

Viñedos situados en varios puntos geodésicos de la Ribera del Duero Burgalesa. (La Aguilera, Baños de Valdearados, Peñaranda, Moradillo de Roa)

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:**

de 25 a 60 años

**SUELOS:**

Gran variabilidad en función de cada uno de los puntos geodésicos. Suelos arcillosos calcáreos, arenosos, francos etc.

**VARIETADES:**

100% Tempranillo

**ELABORACIÓN:**

Vendimiado a mano en cajas y posterior mesa de selección. Elaborado con Tinto Fino de viñedos situados en las zonas de mayor altitud de cada zona. De 880 a 950 metros. Fermentación alcohólica con un único remontado diario manual o bazuqueo. Temperatura de fermentación entre 24 y 26 °C. Fermentación maloláctica en barrica de 500 litros y depósitos de hormigón. Crianza en barrica de 225, 500 litros y afinamiento en depósito de hormigón. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos.

**CRIANZA:**

12 meses en barricas de 225 litros y 500 litros. Roble francés y americano.

**ALCOHOL:**

14,5 %

## CATA



*Primero,  
el terroir*

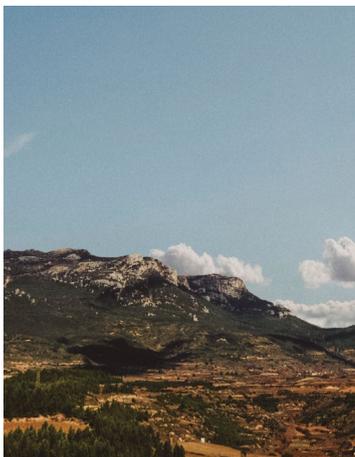
Color picota intenso, de capa media -alta y color muy vivo.



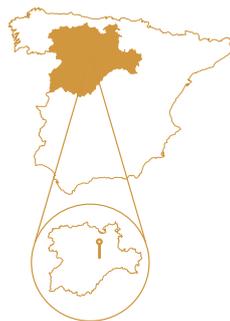
En nariz es complejo, fino y elegante. Refleja el potencial aromático de los viñedos situados a gran altitud en la Ribera del Duero. Predomina la fruta roja con tonos especiados muy delicados propios de su crianza.



En boca es muy sabroso, expresivo y fresco. Destaca por su gran equilibrio. Es potente y delicado a la vez gracias a la frescura y lenta maduración que tiene la uva en estos viñedos de gran altitud. Final con el recuerdo de su tanino sedoso muy agradable y persistente.



## FINCAS:



Viñedos situados en varios puntos geodésicos de la Ribera del Duero Burgalesa.

1.-La Aguilera, en la zona del punto geodesico de valdevicente a 875 metros de altitud con un suelo arenos que nos aporta finura y frescura.

2.-Baños de Valdearados, en el punto geodesico de Gallucazo a 920 metros, en un suelo mas arcilloso pero muy fresco que nos aporta una tanino mas fino pero persistente y con también con gran frescura

3.- Peñaranda en el punto geodesico de las casqueras a 940 metros, en un suelo

arenoso calcareo con presencia de canto que nos aporta musculo al vino y sedosidad, a la vez que mucha fruta negra y roja

4.-Moradillo en el punto geodesico de Campejon a 950 metros