



GRAN FEUDO

GRAN FEUDO RIBERA DEL DUERO 2015

D.O. Ribera del Duero

PROCEDENCIA

Finca de 55 ha. de la propiedad, ubicada en el paraje de Los Lobos, en el término municipal de La Horra (Burgos), al noroeste de la Ribera del Duero, zona histórica de cultivo de los vinos más finos de la denominación. Ubicada a unos 800 metros de altitud presenta suelos franco-limosos y clima continental.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

A un invierno lluvioso y una primavera suave le sucedió uno de los veranos más secos de la serie histórica, con más de 100 días consecutivos sin llover. Esta ausencia de precipitaciones provocó que las maduraciones se retrasaran debido al estrés hídrico y, al tiempo, propició unas buenas condiciones para llegar a fin del ciclo vegetativo en un perfecto estado sanitario.

ELABORACIÓN

Tras una vendimia selectiva a mano en el punto óptimo de maduración, se llevó a cabo una elaboración tradicional con una maceración prolongada para resaltar las características de la variedad. Este vino fermentó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26 C tras la maloláctica se crió en barricas.

CRIANZA

El vino ha permanecido durante 4 meses en barrica de roble francés y americano.

VARIEDAD

100% Tinto Fino (Tempranillo)

GRADO ALCOHÓLICO 14 % vol

CATA

Color: Color cereza granate bien cubierto con ribetes violáceos.
Aroma: Fruta negra bien madura, confitura, ciruela, con notas espaciadas y ligeros matices de crianza.

Paladar: Sabroso, amplio, fresco, con un agradable paso de boca y un final marcado por una noble tanicidad.

MARIDAJE

Ideal para platos de carnes rojas, caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

CONTIENE SULFITOS.



www.granfeudo.com

GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com