



# FINCA EL EMPECINADO

## RESERVA

2018

### DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero  
Tipo de vino: Tinto Reserva  
Variedad de uva: 100% Tinta del País (tempranillo)

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico 14,50 % Vol  
Glucosa + Fructosa 0,63 g/l  
Acidez total 5,82 g/l  
pH 3,58  
Sulfuroso Total 64 ppm  
Alérgenos Sulfitos  
Apto veganos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 45 años y una altitud entre 800 y 900 m.  
Vendimia: primera semana octubre 2018  
Número de Hectáreas: 8 Hectáreas  
Rendimiento: 1.500 kgs/hs  
Tipo de suelo específico: Aluvión franco-arenoso  
Poda: Vaso  
Tipo de vendimia: Manual  
Duración: 1 día

### VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa: 3 días  
Fermentación alcohólica: 16 días  
Maceración postfermentativa: 10 días  
Temperatura media de fermentación: 24° C  
Trasiegos en depósito: 2  
Tiempo en bodega: 682 días (22 meses)  
Trasiegos bodega: 2  
Tipo de bodega: Francés grano fino  
Embotellado: Junio 2021  
Tratamientos: Filtración

### NOTA DE CATA

VISTA: Vino de capa alta, color rojo picota.  
NARIZ: Compleja con buena intensidad. Tostados de madera con recuerdos a cacao. Tonos balsámicos y lácticos muy ligeros. Fondo de toques minerales.  
BOCA: Entrada limpia. Muy potente. Gran estructura. Sensación sabrosa. Taninos dulces. La complejidad de nariz se traslada a boca llenándola de multitud de matices. Retrogusto largo y persistente.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Carne de caza, guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico y quesos curados.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18 °C

### FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.

### PRODUCCIÓN

6.200 botellas.

### PREMIOS

- Medalla de Oro - Berliner Wine Trophy 2023 (18)  
- Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2023  
- 92 puntos - James Suckling 2023



**BARBADILLO**

DESDE 1821