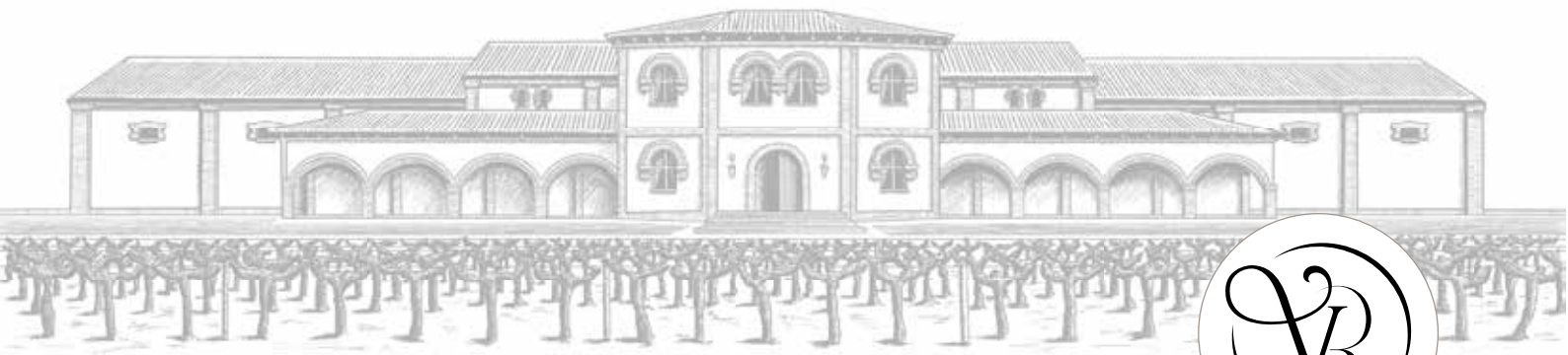




FINCA EL EMPECINADO

ROBLE

2023



DATOS BÁSICOS

Añada: 2023

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de Vino: Vino joven con barrica

Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo)

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5 %Vol

A.Total: 5,51 g/l

pH: 3,48

Azúcares residuales: <1,01 g/l

Sulfuroso total: 72 ppm

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS, VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Viñedos: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 18 años y una altitud entre 800 y 920 m

Vendimia: Cuarta semana de septiembre de 2023

Maceración prefermentativa: 3 días

Temperatura media de fermentación: 23° C

Fermentación alcohólica y maloláctica: 12 días

Trasiegos en depósito: 1

Descube: 1er. día posterior al acabado de F.A.

Tiempo en barricas: 3 meses

Tipo de barrica: Americano-Francés

Tratamientos: Filtración

F. maloláctica: Octubre 2023

Embotellado: Enero 2025

NOTA DE CATA

Brillante de capa media-alta, color rojo púrpura oscuro con ribetes violáceos .

Intenso y amplio en nariz. Muy frutal. Resaltan frutos negros. Al final unos ligeros tostados por su estancia en barrica de roble, vainilla, cacao.

Entrada sedosa e intensa, con la fuerza y frescura de un vino joven, con toques de frutos negros. Taninos potentes y dulces, que dejan sensación de gran volumen. Acidez equilibrada. En boca tiene muy buen paso, dejando un postgusto de largo recuerdo.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para soufflés de queso, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, pastas, arroces y legumbres o como postre acompañando a quesos fuertes.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 14° y 16° C.

Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 12 botellas

PREMIO

- 97 puntos – Guía Gourmets 2024

- Medalla de Oro - Gilbert Gaillard 2024 (21)



BARBADILLO

DESDE 1821