



FINCA EL EMPECINADO

ROBLE

2024



DATOS BÁSICOS

Añada: 2024
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 bodega: 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 bodega 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