



Nuestros Vinos

Tm 2018

DATOS

Vendimia: finales de septiembre

Embotellado: septiembre de 2020

Temperatura de servicio: 16°C

Producción: 2.836 botellas de 75cl
242 botellas de 1,5L.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Envejecimiento: De 20 a 24 meses en barrica nueva de roble francés.

AÑADA 2018

La añada 2018 en Ribera del Duero se caracterizó por días muy fríos y una abundante lluvia hasta bien entrada la primavera. Las temidas heladas invernales hicieron su aparición durante el mes de mayo.

El verano fue cálido y seco, pero las abundantes reservas hídricas del suelo propiciaron un adecuado y sano desarrollo de la vid y una completa maduración de las uvas.

AÑO 2023

**Guía
Proensa**
97
PUNTOS

**GUÍA
DE VINOS
GOURMETS**
97
PUNTOS

**ADN
verema**
94
PUNTOS

AÑO 2023

**Tim
Atkin**
94
PUNTOS

NOTAS DE CATA

Vino que mantiene el perfil de la añada anterior. Con gran personalidad. Alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz presenta una gran personalidad y complejidad aromática. Destacan los aromas propios de grandes vinos. Notas de fruta roja muy madura que se funden con sutiles notas de tostados, ahumados, té y café procedentes de una madera impecable. En boca es un vino estructurado, de gran cuerpo, sedoso. Vino de sobremesa. Evoluciona pacientemente en su copa.

MARIDAJE

Platos de caza mayor, carnes rojas, pescados grasos. Foie, embutido y quesos curados y chocolate negro.

FORMATOS DISPONIBLES



AÑADAS DISPONIBLES

2018