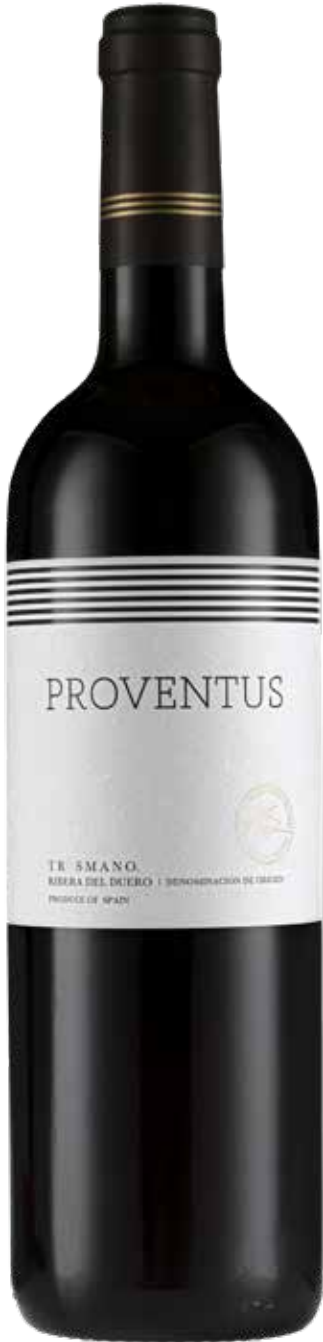


# PROVENTUS 2018

by TR3SMANO.



## *VENDIMIA 2018:*

La cosecha de 2018 en Ribera del Duero estuvo precedida de un invierno muy frío y una primavera con lluvias importantes. La brotación, a finales de abril, se libró de las heladas. El verano fue cálido y seco, pero las abundantes reservas hídricas del suelo, propiciaron un adecuado y sano desarrollo de la vid y completa maduración de las uvas. La vendimia se realizó durante la primera quincena de octubre.

## *CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:*

Desde hace más de 20 años, Fernando vino plantando en la zona de Olmedillo viñedos de Tinta del País. Aplicando un sistema de plantación en forma de vaso apoyado. Y con una alta densidad de cepas por Ha. En estos viñedos ubicados a unos 850 m de altitud sobre suelos pobres, se consiguen bajos rendimientos y una fruta con una calidad sorprendente.

## *NOTAS DE CATA:*

Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso y sedoso que en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

## *SELECCIÓN Y CRIANZA:*

Vendimia en Roa y Olmedillo a mano en cajas pequeñas. Selección meticulosa de las uvas en la mesa de recepción. Llenado de barricas en noviembre de 2018. Estabilización natural del vino exclusivamente a partir de trasiegos y exposición al frío del entorno. 14 meses en bodega de Roble Francés y Americano.

## *DATOS TÉCNICOS:*

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Embotellado en

Calificación añadida por el Consejo Regulador: Muy buena

Temperatura de servicio: 16° C

Producción: 45.388 botellas de 75 cl.

Contiene sulfitos

*Un vino elaborado por:*

*Fernando Remíz  
de Ganuza*

*Pedro Aibar  
Sánchez*

## *MARIDAJE:*

Marida perfectamente con platos de caza menor, carnes rojas, pescados grasos, foie, embutidos y quesos. Como postre con chocolate negro.

RI  
BE  
RA  
DUERO