

T^m

2018



Un vino elaborado por:

**Fernando Remírez
de Ganuza**

**Pedro Aibar
Sánchez**

VENDIMIA 2018:

El invierno fue frío, con temperaturas mínimas que duraron hasta el principio de la primavera. Hubo lluvias abundantes hasta abril, momento en el cual la temperatura volvió a descender por lo que se produjo cierto retraso en el ciclo. A pesar de las heladas, el verano supuso un gran cambio, propiciando el desarrollo de las plantas. La vendimia se llevó a cabo a finales de septiembre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Tinta del País. Procedente de dos exclusivos viñedos de más de 100 años de antigüedad, situados en la zona de Anguix y La Horra, sobre el páramo, a unos 1000 m de altitud aproximadamente. Con suelos muy pobres de roca madre caliza.

NOTAS DE CATA:

Con una muy alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té y café. En boca es estructurado, complejo, sedoso y de prolongada persistencia. Es un vino para la sobremesa, dejando que evolucione paciente en su copa. Se recomienda abrir y oxigenar 15 minutos antes de su consumo.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

De 20 a 24 meses en barrica de Roble Francés nueva y 24 meses en botella antes de su comercialización.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: Muy buena.
- Embotellado en septiembre 2020
- Temperatura de servicio: 16° C
- Producción: 2.836 botellas de 75 cl y 242 botellas de 1,5L.
- Contiene sulfitos

MARIDAJE:

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

RI
BE
RA
DUERO