



## Alto de los Zorros

### CRIANZA

Denominación de Origen: Ribera del Duero

**Tipo de vino:** Tinto crianza

**Variedad:** 100% Tinta fina (Tempranillo)

**Procedencia:** Término municipal de Roa, Burgos

**Producción:** 28.000 botellas

**Añada:** 2016

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol. Alcohol

**Plantación:** En espaldera

**Extensión del viñedo:** 36 Ha.

**Tipo de suelo:** Árido-arcilloso

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y americano, con trasiegos cada cuatro meses. 6 meses en botella antes de salir al mercado.

**Vinificación:** Fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 25°C, con una maceración larga y remontado diario y un delestaje o permanencia del mosto con hollejos a la mitad de fermentación. No pasa por frío.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Color rojo cereza picota, limpio, muy brillante, con ribetes de color rubí y capa alta.

**Fase olfativa:** En nariz es largo y complejo, con frutas maduras, cerezas, fresas, moras de zarza y sensación a especias con vainilla.

**Fase gustativa:** Largo con recuerdos a regaliz, fruta y fresca con notas anisadas.