

Valsotillo Crianza .75L

D.O. Ribera del Duero



Vista. Color rojo cereza profundo, atractivo, con ribetes violáceos.

Nariz. Limpio y complejo en nariz. Con una rica carga frutal, aromático, aromas de fruta negra, ciruela seca, balsámicos, minerales.

Boca. Bien constituido, sabroso y largo.



Viñedos plantados en laderas orientadas al sur, en terrenos de arenas arcilloso-calcáreas, las cepas son formadas en el sistema tradicional de poda en vaso. Las fermentaciones alcohólicas y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Este vino ha permanecido durante 12 meses en barricas de roble americano en bodega subterránea del siglo XVI a una temperatura constante de 12°C., condiciones que hacen que nuestros vinos tengan una excelente crianza y conserven esa elegancia y riqueza de sensaciones.

Una vez embotellado, el vino permanece en botellero en bodega subterránea hasta su salida al mercado.

Varietal. 100% tempranillo

*Bodegas
Ismael Arroyo*

