

MALASENDA ROBLE



D.O. Ribera del Duero

Malasenda Roble es nuestro vino más desenfadado en Ribera del Duero. Un tinto con un carácter fresco y afrutado.

Variedad: Tempranillo.

Viñedo: Viñedos jóvenes plantados en espaldera. Situados entre los 760 y 800 metros, cercanos al río Duero, con suelos de gravas o piedras.

Vendimia: Mecanizada.

Elaboración: Despalillado, estrujado y encubado en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración durante 20 días. Posterior fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de roble francés y americano a partes iguales durante 5 meses.

Grado: 14,0 % Vol.

Cata: Color rojo picota muy intenso y brillante. Nariz intensa con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con ligeras notas cremosas de la barrica. Buena estructura y expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.