

FICHA TÉCNICA

MALASENDA CRIANZA

MALASENDA



D.O. Ribera del Duero

Malasenda Crianza es un vino con la estructura y carácter que le confiere su larga crianza en bodega. Potente y afrutado a la vez que elegante.

Variedad: Tempranillo.

Viñedo: Viñedos situados entre los 800 y 900 metros de altitud, alejados del río Duero, con suelos franco-arenosos y calizos.

Vendimia: Mecanizada.

Elaboración: Despalillado, estrujado y encubado en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración durante 25 días. Posterior fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de segundo y tercer año de roble francés (70%) y americano (30%) durante 14 meses. Añadido en botella durante un mínimo de 12 meses.

Grado: 14,5 % Vol.

Cata: Color cereza intenso con borde granate. Aroma intenso a frutas confitadas, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.