



AZ 10 MESES 2017

Alto de los Zorros

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto con crianza Variedad: 100% Tinta fina **Procedencia:** Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 40.000 botellas

Añada: 2017

Grado alcohólico: 14,5% Vol. Alcohol

Extensión del viñedo: 40 Ha.

Crianza Paso de 10 meses por barrica de roble francés y americano, que le otorga redondez en boca y notas de crianza. **Vinificación** Fermentación entre 20º y 24ºC, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, delestaje o separación durante 10 horas del mosto y el hollejo a mitad de la fermentación.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

Fase olfativa: Intenso, con notas afrutadas a bayas, moras de zarza y vainilla. Recuerdos a madera, pimienta y tostados.

Fase gustativa: Vino penetrante, equilibrado, con ligeros matices tostados de la madera. Carnoso y con un final suave en boca. **Recomendación de servicio:** 14-16ºC