

Ficha Cata Lara O Hispania 2010

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Varietades: Tempranillo 100%, 2.200 kg/Ha

Tipo de suelo: Pedregoso - arcillo calcáreo con un subsuelo calcáreo

Ubicación de las parcelas: La Horra (Burgos)

Tipo de cultivo: Respetuoso con el terreno

Fermentación alcohólica: FH en depósito a 29º maceración, 14 días.

Fermentación maloláctica: FM en depósito, un mes.

Crianza en bodega: de 225 L y 300 L de roble español nuevo, 18 meses.

Grado alcohólico: 14

Producción: 998 botellas numeradas

Ficha de cata

Fase visual: Color rojo cereza profundo con ribetes violáceos. Alta densidad

Fase olfativa: Nos descubre los matices y la profundidad del terreno. El carácter del roble Español y la personalidad que infiere se reflejan en este vino. Serio, profundo y oscuro y los caracteres terrosos en su máxima expresión.

Monte bajo, tierra, humus, flor y fruta, sotobosque, cárnicos y balsámicos.

Fase gustativa: Elegante, amplio, estructurado, robusto y graso. Con la esencia de la mineralidad, y la conjunción de la tierra, madera y fruta, no es un vino para todo el mundo.

Capacidad de guarda de aquí a 8 años

Temperatura de servicio recomendada 19º

Tiempo de decantación: media hora

