



VIRACOCHA 2017

FICHA TÉCNICA:

Composición varietal: 100% Tinta del País

Edad del viñedo: 80 años

Tipo de viña: Viña vieja en vaso

Localización del viñedo: Pedrosa de Duero (Burgos)

Nombre de viña: Pago de Machín

Altura: 840 m

Suelo: Franco calcáreo con fondo de arcilla

Vendimia: A mano, en cajas de fruta y posterior mesa de selección.

Elaboración: Tradicional con despalillado a mano, fermentación abierta con uvas enteras sin estrujar. Maceración suave, sin sobre extracción. Pisado tradicional.

Barricas: Nuevas

Crianza en bodega: 15 meses en dos barricas roble francés. Una bodega de 500 litros, y la otra de 228 litros.

Crianza en botella: 24 meses.

Producción: 925 botellas.

Notas de Cata: Color rojo profundo. Nariz compleja y elegante que va cambiando una vez abierta la botella, desplegando un amplio abanico de tostados, unidos a una fruta sorprendente. En la boca es fresco y sedoso, destacando sobre todo su armonía, con taninos dulces y redondos. Gran capacidad para envejecer en botella.
