

EL CANTO DEL ÁNGEL

ZONA D.O. Ribera del Duero- La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 15%

VARIEDAD 100% Tinto Fino
vendimia manual

VIÑEDOS arcilloso, a una altitud de 860 metros
sobre el nivel del mar.
Viñedos de más de 100 años.

ELABORACIÓN Vendimia manual, seguida de una
maceración en depósitos de acero
inoxidable.
Embotellado sin clarificar, filtrar ni
estabilizar.

ENVEJECIMIENTO maloláctica y envejecimiento
de 17 meses en barrica nueva de
roble francés de 225litros.

NOTAS DE CATA

Color rojo muy oscuro con destellos violáceos, muy cubierto.

En nariz despliega una gran variedad de sensaciones aromáticas. Primero fruta negra (moras, arándanos), violetas, notas especiadas (vainilla y canela), todo ello envuelto en fragancias de sotobosque como tomillo y romero.

En boca es poderoso, con taninos cremosos, buena acidez aportando frescor y un final muy largo.



Producción limitada de 1.300 botellas.

www.virgendelaasuncion.com