

# EL CORAZÓN DE LA TIERRA

**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 70 años.

**ELABORACIÓN** Vendimia manual, seguida de una  
maceración en depósitos de acero  
inoxidable a una temperatura de 27°C.  
Embotellado sin clarificar, filtrar ni  
estabilizar.

**ENVEJECIMIENTO** 15 meses en barrica nueva de  
roble francés de 500 litros.

## NOTAS DE CATA

Color rojo picota con destellos violáceos, muy cubierto.

En nariz se muestra muy complejo, fruta fresca negra del bosque, recuerdos de bosque en verano, violetas, notas balsámicas (menta, eucalipto) y especias ( vainilla y canela), un recuerdo final a sándalo.

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

***Producción limitada de 4.000 botellas.***

[www.virgendelaasuncion.com](http://www.virgendelaasuncion.com)

