

Y EL ASNO VIO AL ÁNGEL

TINTA FINA, VINIFICACIÓN NATURAL

V'S DE GUMIEL



perfecto para acompañar quesos frescos y semicurados, carnes blancas, chacinas ibéricas y pescados grasos.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIVERA
D E L
DUERO



14°C.



VISTA Color cereza, con reflejos azulados, con capa media.

NARIZ Nariz muy perfumada, potente recuerdo de fruta negra, regaliz, notas de balsámicas, toque especiado, ligero aporte de madera usada que recuerdan a cuero nuevo y especias dulces.

BOCA entrada golosa, con amplitud y recorrido en boca, buena acidez que le aporta plenitud ligero aterciopelado.



Tinta fina.



5 meses en barrica usadas.



Viñedos Aleatorio



Agricultura ecológica

ELABORACIÓN: ① Selección de viñedo, cada año es diferente, se escoge y trabaja de forma natural para ver que puede ofrecer cada viña sin intervención. ② vendimia entre amigos. ③ Despalillado a mano de 1/3 de la uva. ④ Encubado con 66% de raspón ⑤ Fermentación espontanea en depósitos abiertos de 400 kg. ⑥ hundido del sombrero diario con las manos. ⑦ malolactica y crianza de 5 meses en barricas de 6 usos. ⑧ ligero filtrado antes del embotellado