



-Silver Medal, AWC Vienna



100ml, E=374kJ/89kcal.



R.E.Nº 8914 VA 00 - ES

CASA ROJO®

Clon 98

TEMPRANILLO

**BIOLOGIQUE
WINE**



DATOS DE LA AÑADA

La campaña 2024 en la Ribera del Duero empezó con un invierno que trajo alguna nevada a nuestros viñedos, la primavera fue fría y muy lluviosa lo que permitió a la vid tener reservas hídricas suficientes para aguantar el verano que fue más caluroso de lo habitual, la vendimia se desarrolló a finales de septiembre bajo unas condiciones frescas lo que permitió alargarla en el tiempo y ser precisa, pudiendo recolectar la uva en su momento óptimo de madurez fenólica.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Ensamblaje realizado 100% de la variedad Tempranillo "tinto fino", procedente de una selección de parcelas en agricultura ecológica en la provincia de Burgos, con suelos arcillo-calcáreos y franco-arenosos, con buena capacidad de drenaje y una altitud media de entre 750 y 900 metros.

CRianza EN BARRICA

Fermentación a temperatura controlada (24-26 °C) en depósitos de acero inoxidable para preservar la expresión frutal de la variedad. Posterior crianza de 6 meses en barrica de roble francés. Volumen de alcohol 14,5%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color rojo picota brillante, con reflejos violáceos y capa media-alta. En nariz, destaca por su perfil aromático fresco y expresivo, con predominio de fruta roja y negra (cereza, frambuesa, mora), acompañada de sutiles notas florales y ligeros matices especiados. En boca es vivo y equilibrado, con una entrada fresca y jugosa. Taninos suaves y bien integrados, con una acidez que aporta viveza y facilidad de paso. Paso de boca ágil, con cuerpo medio y textura amable. Aromas retronasales que refuerzan el carácter frutal. Final limpio y persistente, con un perfil fresco y ligeramente especiado. Un vino muy expresivo, marcado por el clima continental y los suelos de la zona.