

CASA ROJO®

Tintafina

TEMPRANILLO

DATOS DE LA AÑADA

Considerada como excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, la añada 2021 estuvo marcada por un ciclo vegetativo equilibrado, con precipitaciones adecuadas durante la primavera y un verano seco con temperaturas moderadas. Las marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, propias del clima continental de la región, favorecieron una maduración lenta y completa, permitiendo conservar la frescura, potenciar la intensidad aromática y lograr una óptima madurez fenólica de la variedad Tempranillo.

Los suelos pobres y bien drenados, junto con la altitud media de la zona, contribuyen a la obtención de vinos con gran estructura, equilibrio y un perfil elegante marcado por su origen.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Tinto Fino, de las localidades de Villálvaro, Sotillo de la Ribera, Moradillo, Hontoria, Peñafiel, Quintana del Pidio, Anguix y Curiel de Duero. Altitud media de 850 a 900 metros, todas ellas en Burgos y Valladolid, cepas muy viejas de 35 hasta 100 años.

CRianza EN BARRICA

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para preservar la expresión varietal. Posterior crianza en barricas de roble francés durante 460 días para aportar estructura, complejidad y elegancia, manteniendo el equilibrio del vino. Volumen de alcohol 15%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color rojo picota intenso, con reflejos violáceos y capa alta.

En nariz, destaca por su perfil aromático intenso y complejo, con predominio de fruta negra madura (mora, ciruela), acompañada de notas de fruta roja, matices especiados (pimienta, clavo) y recuerdos de su crianza en madera como vainilla, cacao y ligeros tostados, sobre un fondo mineral.

En boca es estructurado y equilibrado, con una entrada potente y envolvente. Taninos firmes y bien integrados, con una acidez que aporta frescura y longitud. Paso de boca amplio, con cuerpo medio-alto y textura sedosa.

En nariz los aromas refuerzan el carácter frutal y especiado. Final largo y persistente, con un elegante recuerdo tostado y mineral. Un perfil muy expresivo, marcado por el clima continental y los suelos de la zona.



100ml. E=374kJ/89kcal.
INGREDIENTES



- Gold Medal, 91points Decanter
- Gold Medal, 95 points Verema

