

PAGO SENDA MISA **CRIANZA** RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- Es un vino elaborado con un 100% de Tempranillo procedente de viñedos con una producción no superior a 5.500 Kg/ha, proceden de la parte intermedia del pago
 - Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.
 - Paso a madera del vino en rama (sin filtración ni clarificación Permaneció en crianza durante 12 meses con tres trasiegos. El plazo de renovación de la madera en la crianza de este vino es de un 20% anual. 50% roble americano y 50% roble francés
 - Ficha de Cata: Color cereza picota. Aromas de fruta negra, ciruela, notas finas minerales. En boca es redondo sedoso con taninos dulces y bien pulidos.
- This wine is made with 100% Tempranillo grapes sourced from vines yielding no more than 5,500kg per hectare located in the middle part of the vineyard.
 - Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats.
 - Unfiltered and unfined, the wine is put into barrel and aged for 12 months, undergoing three rackings. 20% of the barrels are replaced with new ones each year. 50% American oak and 50% French oak.
 - Tasting comments: A black cherry colour. Aromas of black fruits, plums and subtle mineral notes. Round and silky on the palate with sweet, polished tannins.

