



DOMINIO  
**BASCONCILLOS**

*Family Wines*



“

*Viña Magna 6 Meses Barrica transmite el terruño, la variedad y todo el amor con el que cada uno de nosotros trabaja para alcanzar la meta de elaborar este vino de marcado carácter y que expresa la esencia de la Ribera del Duero.*

*Porque cuidando y entendiendo la naturaleza, se puede obtener el mejor producto, mi sueño y el de mi familia, es hacer de cada botella un momento especial.*

José María Basconcillos. Propietario



**Cosecha:** 2020

**Clase de Vino:** Tinto Barrica

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedades:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Arcilloso-calcareos, grava y arena

**Grado Alcohólico:** 14,5% Vol.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés y americano.

**Fecha de Embotellado:** Julio 2021

**Producción:** 30.000 botellas

### **Añada 2020:**

Invierno lluvioso con temperaturas bajas, seguido de más precipitaciones primaverales potenciaron una brotación temprana y un desarrollo vegetativo con buenas reservas hídricas. Verano cálido con picos de 38-40°C y noches frescas favorecieron una lenta maduración polifenólica. Vendimia a finales de septiembre principios de octubre con temperaturas suaves para una óptima recolección y un perfecto estado sanitario de la uva.

### **Elaboración:**

Vendimia manual en finca en cajas de 12 kilos y mesa de selección en la recepción en bodega. Elaboración por gravedad para conservar todas las propiedades organolépticas de nuestra uva de máxima calidad. Maceración prefermentativa en frío (5°C) durante 3 días. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y temperatura controlada. Paso por barrica de roble francés y americano durante 6 meses.

### **Nota de Cata:**

Intensa capa rojo picota, con reflejos hacia tonalidades púrpura en el ribete. Limpio en nariz. Con notas de frutas rojas, fresa y frambuesa.

Vino seco de taninos dulces y suaves. Amplitud en boca donde se aprecian taninos dulces y suaves con final fresco y vibrante. En retronasal aparecen notas especiadas y los tostados de la madera, así como cierta mineralidad propia de nuestros suelos calcáreos en altura.

### **Maridaje:**

Fiel compañero de la dieta mediterránea. Carnes blancas y pescados al horno. Es recomendable abrir 20 minutos antes de servirlo a 16-18°C.