

DOMINIO BASCONCILLOS

ALTURA DE MIRAS

RIBERA DEL DUERO D.O.



NUESTRO VINO DE ALTURA MÁS JOVEN Y VIBRANTE

Nuestro vino más joven y vibrante que proviene de nuestro viñedo en Altura: Viña Magna 6 meses. Este es uno de los más apreciados vinos jóvenes dentro de su categoría en Ribera del Duero. La suave cereza picante marca un vino de altura con notas minerales y una textura rica con final de vainilla dulce. Un vino muy equilibrado en acidez, con un paladar fresco, taninos suaves y un final largo y persistente. En nariz, especiado, con un toque de café, y sobre todo violetas y frutos rojos. Paladar fresco y concentrado con un final largo y persistente. Moderno y fácil de beber.

FICHA TÉCNICA

Nombre del vino: **Dominio Basconcillos**
Añada: **2019**
Zona: **D.O. Ribera del Duero**
Variedades de uva: **100% Tempranillo**
Tipo de suelo: **Arcilloso-calcáreo grava y arena**
Grado alcohólico: **15% vol.**
Crianza: **6 meses en barrica de roble francés y americano**
Fecha de embotellado: **septiembre 2020**
Número botellas producidas: **30.000**

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 12 kilos y mesa de selección en la recepción de la bodega. Elaboración por gravedad para mantener las propiedades organolépticas de la uva de máxima calidad. Maceración en frío a 5°C durante 3 días. Fermentación alcohólica espontánea con levadura autóctona y temperatura controlada. Crianza en barrica de roble francés y americano durante 6 meses con control diario de humedad y temperatura.

Características de la Añada:

El invierno con bajas temperaturas, seguido de una primavera suave y con precipitaciones dieron al viñedo las reservas necesarias para hacer frente a los secos y calurosos días de verano. El ciclo terminó con oscilaciones térmicas muy marcadas al final de la maduración y la vendimia fue de excelente calidad. Un vino que presenta marcadas notas frescas y afrutadas, típicas de nuestro Tempranillo en altura, dando sensación de desarrollo juvenil.


**DOMINIO
BASCONCILLOS**
• ESENCIA DE ALTURA •

NUESTRO VINO DE ALTURA MÁS JOVEN Y VIBRANTE



FICHA DE CATA

Aspecto:

Profundo, intenso, rubí púrpura hasta el borde. Brillante y reluciente.

Nariz:

Joven y centrado. Fresco, oscuro, dominan las bayas de verano con un toque de madera y especias de fondo.

Paladar:

La fruta oscura y crujiente de verano domina el paladar inicial. Bastante joven y fresco, con una acidez edificante, finamente envuelto en taninos pulidos de grano fino. Gran longitud para un vino joven crujiente.

Maridaje:

Ideal para carnes rojas asadas (cordero, cochinillo), carnes blancas a la brasa, y carnes de caza menor como la liebre y conejo, y tapas.



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 solo cuidando y entendiendo la naturaleza, se puede obtener el mejor producto. Nuestro sueño es hacer de cada botella un momento especial