

# raiz

*de Guzmán*



RIBERA  
DEL  
DUERO



# RAÍZ DE GUZMÁN CRIANZA

*“Elegancia y golosidad al gusto de todos.”*

- Zona:** D.O. Ribera del Duero  
**Variiedad:** 100% Tempranillo  
**Suelos:** Suelo franco arenoso y arcilla, cascajo en superficie.  
**Altitud:** 920 mts.  
**Viñedos:** De entre 25 y 45 años.  
**Vendimia:** Finales de septiembre.  
**Producción:** 20.000 botellas de 750 ml. y 800 botellas Magnum.

## ELABORACIÓN

---

Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 kilos con rigurosa inspección racimo a racimo en mesa de selección. La uva entró en bodega en condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en fudres de madera de 150 HI.

## CRIANZA

---

12-14 meses de crianza en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

## NOTA DE CATA

---

**Visual:** Rojo granate con ribete que denota juventud, intenso y brillante.

**Olfativa:** Elegantes sensaciones, grato, limpio, intenso, complejo en nariz. Aromas balsámicos, violetas, hojarasca, caja de puros y regaliz. Las especias y torrefactos propios de su paso por roble francés aportan riqueza, volumen y complejidad al conjunto. La intensidad varietal predominante junto con el resto de notas aromáticas descritas dan lugar a un vino serio, muy completo y muy de Raíz.

**Gustativa:** Una gran personalidad al probarlo. Frescura, tensión, sin exceso de estructura ni densidad, pero a la vez goloso, un equilibrio entre los componentes que hacen que se convierta en un vino muy apetecible, donde regresan al paladar las especias, los balsámicos y la raíz de regaliz.

## MARIDAJE

---

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, a la brasa, asados de cordero lechal, estofados, guisos y quesos curados. Un Ribera del Duero digno de presidir tus mejores momentos en torno a una mesa gracias a su versatilidad puede consumirse en un amplio abanico gastronómico.

**Temperatura de consumo:** 14 - 16 °C