

raiz

de Guzmán



RIBERA
DUERO

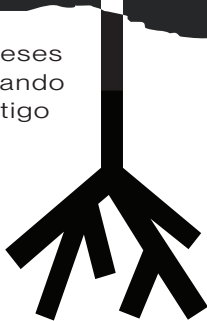
raíz

de guzmán

RAÍZ DE GUZMÁN

“Un equilibrista entre la fruta y la madera.”

9 meses
soñando
contigo



Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Suelos: Suelo franco arcilloso y pedregoso.

Altitud: 850 mts.

Viñedos: De entre 15 y 35 años.

Vendimia: Finales de septiembre.

Producción: 100.000 botellas de 750 ml.
4.000 botellas Magnum.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg, mesa de selección de racimos y posterior encubado por gravedad en depósitos troncocónicos de 150 Hl. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada. La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con el tipo de roble para tener una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha.

CRIANZA

Un máximo de 9 meses de crianza en barricas de roble francés (20%) y americano (80%).

NOTA DE CATA

Visual: Intenso, color rojo cereza, limpio y brillante.

Olfativa: Sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul (violeta) sobre los de fruta roja (cereza picota). El roble bien integrado añade complejidad con notas tostadas tipo brioche o caramelo y ahumadas como el cacao, toffee...

Gustativa: Destaca el extraordinario equilibrio entre sus componentes sin aristas. Buena acidez que aporta frescor. Aparece la fruta fresca en el centro de boca, posteriormente van aflorando tonos suaves a ahumados, torrefactos, cacao y matices a regaliz negro. Taninos bien integrados y postgusto largo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, carnes blancas y carnes de caza menor (liebre o conejo), muy indicado para acompañar en un festín de chuletillas a la brasa. Gracias a su versatilidad podemos consumirlo en un amplio abanico gastronómico.

Temperatura de consumo: 14 - 16 °C