

THÉMERA

www.vinosthemera.com



Crianza Tinto D.O. Ribera del Duero

Cosecha: 2014.

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: De Peñafiel (Valladolid).

Crianza: 13 meses en barricas de roble americano y francés.

Características: Vendimia manual en cajas de 18 kg • Selección muy estricta de la uva • Sangrado inmediato del mosto • Maceración y fermentación en depósitos de 12.000 kg • Tarea de *batonage*.

Color: Rojo cereza intenso.

Nariz: Intensa de tempranillo con un fondo de frambuesa y lirio. Sensaciones muy cremosas de crema de cacao y vainilla.

Boca: Vino muy largo e intenso, pero con sensación aterciopelada. En boca transmite una sensación de tanino cremoso y recuerdos de praliné.

Temperatura de consumo: 15-16°C.