

THÉMERA

www.vinosthemera.com



Sakura

Vino Tinto Crianza
D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva: Tempranillo

Viñedos (ubicación): Viñedo de Nava de Roa. Burgos.

Crianza: 8 meses en barrica nueva de roble francés, más 2 meses de reposo en botella. Removido semanal de las lías finas.

Características: Elaboración muy artesanal con una partida tan pequeña de uva (695 kilos) que tan sólo ocupó una cuba de 500 litros. Prensado manual de la uva en la propia cuba. Fermentación maloláctica en roble americano de segundo año. Posterior fermentación de ocho meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros. Todo el proceso de elaboración se ha basado en el contacto con la madera. Reposo final de dos meses en botella antes de comercialización.

Color: Rojo rubí intenso de capa elevada.

Nariz: Tempranillo intenso con fruta roja madura (fresón y cereza) y notas florales (lirio y violeta). Aparece una madera muy limpia y bien integrada.

Boca: Redonda e intensa. Se apodera un tanino dulce y una sensación untuosa procedente del trabajo de *batonnage* en barrica. Paso muy largo en boca y muy buena retronasal.

Temperatura de consumo: 15-16 °C