

Los Vientos 2018

D.O.P.: Sierra de Salamanca

VARIEDAD: 100% Rufete

VIÑEDO

Viñas muy viejas de 80 años cultivadas en bancales en Santibáñez de la Sierra, Salamanca. Orientación sur. Cultivo ecológico.

Viñador: José Carlos Martín.

Suelo: granito y pizarra. Altitud: 611 m. sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósito inox. de pequeña capacidad con control de temperatura durante 60 días. Afinamiento en fudre de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas numeradas

CATA

Vista: Color cereza. Borde violáceo. Limpio y cristalino

Nariz: Fruta roja madura. Flores. Hierbas silvestres. Endrinas y cacao fino

Boca: Fresco. Equilibrado. Estructurado. Sabroso

MARIDAJE

Quesos, jamón, embutidos, ensaladas y arroces. Pescados azules, carnes blancas y cerdo ibérico.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural 44 cm. Cápsula complejo plata. Etiqueta papel Tintoretto Gesso ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO: Desde 2018 hasta 2022

AUTÉNTICOS VIÑADORES

24540 Cacabelos | León | ESPAÑA | info@autenticosvinadores.com

 [@autenticosvinadores](https://www.instagram.com/autenticosvinadores) | www.autenticosvinadores.com

