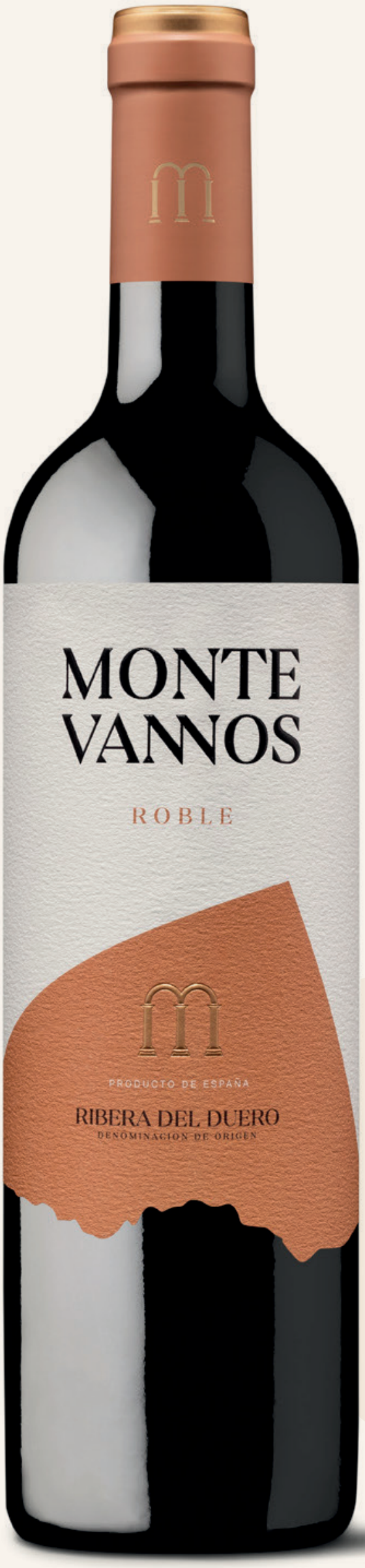
MONTE VANNOS

ROBLE



D.O.P Ribera del Duero

Cosecha 2024 – 6 meses en barrica

La vendimia de 2024 en Ribera del Duero fue calificada como muy buena, a pesar de ser un año complejo por el clima. Las lluvias de septiembre permitieron finalizar correctamente la maduración, resultando en uvas de gran calidad con buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico, lo que dará lugar a vinos complejos, estructurados y de guarda.

Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: La uva Tempranillo procede de majuelos seleccionados de San Juan del Monte y Quintana del Pidio, y la Merlot, de Anguix. Los viñedos, están situados a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar y plantados en terrenos donde predomina el canto rodado.

Crianza:

Terminada la fermentación, el vino reposó en depósito de inoxidable, durante tres meses, para seguidamente ser trasegado a barricas de roble americano (20%) y francés (80%)- nuevas, de segundo y tercer año - durante un periodo mínimo de seis meses.

Apariencia:

Muestra una tonalidad color rubí, limpio y brillante, de media-alta intensidad.

En naríz:

Resaltan los aromas de frutos rojos y negros en perfecta armonía, como la zarzamora y la fresa, y los adquiridos en su media crianza: vainilla, coco, tostada y ligeras trazas de chocolate.

En boca:

Nos encontramos con un trago muy frutal, con fresca acidez y que se ve potenciado por el bien integrado tanino dulce del tostado de la madera, que invita a un segundo trago. Es un vino fácil de beber, equilibrado, moderno, ligero y redondo.

Datos analíticos

Grado Alcohólico:	14,40 % Vol.
Acidez Volátil:	0,52 gr/l.
Acidez Total:	5,34 gr/l.
Azúcares reductores:	0,31 gr/l.
Sulfuroso libre:	10 mg/l.

Bodegas El Hacedor
+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com
www.bodegaselhacedor.com
Av. Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)

EL HACEDOR
BODEGAS