

FERRATUS SENSACIONES

Denominació d' Origen: Ribera del Duero

Anyada: 2005

Grau Alcohòlic: 14%

Producció 7.200 ampolles de 75cl.

Varietats: 100% Ull de Llebre

Temperatura de servei: 16°

Característiques:

Vinyes de més de 30 anys posades en vas. Part d'elles estan situades en el terme de Santa Cruz del municipi de La Horra, que compta amb condicions d'altitud, clima i terra úniques a la Ribera del Duero. Rendiments no superiors a 2.500 Kg./Ha. La verema es programa en funció de l'òptima maduració del fruit, i es realitza a mà en caixes de 15 kg.

Criança:

Criança de 14 mesos en bótes noves de roure francès. Embotellament sense estabilització prèvia per fred.

Nota de Tast:

A la vista: Net i brillant vermell cirera fosc amb rivet bordeus, viu, una mica vermellós, de capa alta i llàgrima densa amb ròssec de color. A nas: Té bona intensitat, franc, amable, agradable, equilibrat amb una fruita vermella madura i un bon acompanyament de torrats, vainilles, tocs làctics i alguna flor violeta. A boca: Potència i elegància s'uneixen per donar un vi sedós, ple de registres, llarg i persistent, acidesa correcta.

Maridatge:

Be al forn amb patates forneres.

Altres productes del celler:

Ferratus



B. Cuevas Jiménez