

Dominio de la Abadesa



CRIANZA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN:

Dominio de la Abadesa Crianza es nuestro vino por excelencia y el que mejor nos define. Es una muestra clara del respeto al equilibrio fruta-madera que caracteriza a la Bodega.

Elaborado con nuestras mejores uvas, seleccionadas de los mejores pagos ubicados por encima de los 800 metros de altitud y asentados en suelos poco fértiles y minerales; en los que las diferencias térmicas entre el día y la noche en período estival hacen que se lleve a cabo una lenta maduración de la uva, aportando una alta concentración de color y tanino.

Dominio de la Abadesa envejece durante 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés (60%) y americano (40%). Barricas de tostado medio y grano fino. Durante este proceso, el vino permanece con una humedad controlada, poca iluminación y ausencia de vibraciones. Se lleva un seguimiento exhaustivo de la crianza; es por ello que a mitad de ella, se realiza un trasiego del vino para ser devuelto a barrica hasta que acabe su período de envejecimiento.

ALCOHOL: 14 % Alc. by Vol.

CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés y otros 10 meses en botella.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota con irisaciones violáceas en sus laterales. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven aromas de frutas negras muy maduras en armonía con aromas torrefactos, notas de cacao, balsámicos y minerales aportados por su crianza en barricas.

Es un vino redondo en boca, con paso generoso y final potente y largo.



Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN