



de **912**  
altitud

## *Limestone soil*

### WINEMAKING

LIMESTONE SOIL  
MANUAL HARVEST, CLUSTER SELECTION  
95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT  
12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS  
30 DAYS OF SOAKING AND ALCOHOLIC FERMENTATION

### SERVING TEMPERATURE

BREATHING TIME: 25 MIN  
TEMPERATURE: 17 °C

### TASTING NOTES

CHERRY RED. MEDIUM TO VERY DEEP. CLEAN AND BRIGHT  
VERY COMPLEX, MEDIUM INTENSITY  
LINGERING NOTES OF RED BERRY FRUITS AND RIPE  
BLACKBERRIES. WE ALSO FIND TOUCHES OF CEDAR,  
TOBACCO AND SOME HINTS OF PASTRY, TOASTED VERY  
SUBTLE. SUBTLETY AND BALANCE BETWEEN VARIETAL  
AND OAK HINTS SWEET ENTRY, THE FRENCH OAK TANNINS  
BROUGHT GREAT ELEGANCE. BALANCED ACIDITY BRINGS  
THE WINE ALIVE. LINGERING BACK MULBERRIES AND  
TOFFEES COME THROUGH AGAIN



RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cuando la villa se acerca al cielo, en la meseta castellana, al límite de la capacidad de adaptación de la Tinsa del País, allí, al sur de la Ribera, en condiciones climáticas extraordinarias, con grandes oscilaciones térmicas diarias en los meses de maduración, sequías prolongadas, baja humedad relativa con pocas horas de verano a temperaturas excesivas y terruño calizo poco profundo, allí se crían las uvas que dan lugar a este vino, nacido en tierras altas.

Tierra caliza / Limestone soil

de **912**  
altitud