

Cinco Elementos Crianza 2014

450 días en bodega de roble francés

Tempranillo 100%

Nota de cata

Color: Picota intenso, con tintes púrpura.

Aroma: Fruta madura con notas de madera noble.

Boca: Amplio, equilibrado y elegante.

Elaboración

- Tempranillo injertado de la zona de Peñafiel, vides viejas de 26 años. Parcela de Los Barcos, suelo calizo.
- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 30 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés personalizadas de 550 litros durante 450 días.
- 200 días en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,8%

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,46 g/l

PH: 3,65

Edición limitada, 4000 botellas



Presentación

Disponible en:
botella de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Ideal para acompañar
carnes rojas, caza
y estofados.

DIPLOMA DE PLATA
2017, CINVE

MEDALLA DE ORO 2017,
CONCURSO
INTERNACIONAL
DE LYON

SILVER MEDAL
WINNER 2014,
VINO CHALLENGE
WINE COMPETITION

RI
BE
RA
DEL
DUERO