



# CRAZY

## TEMPRANILLO

**RIBERA DEL DUERO**  
*Denominación de Origen*

**COSECHA**  
2019

**CALIFICACIÓN**  
Excelente.

**VARIEDAD**  
Tempranillo 100 %

**TIPO DE VIÑEDO**  
Viñedos de más de 60 años de Quemada.

**CONDUCCIÓN**  
Plantadas en vaso.

**VENDIMIA**  
Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

**MACERACIÓN**  
2 días a temperatura controlada mediante duchas.

**ENVEJECIMIENTO**  
Sin envejecimiento.

**GRADUACIÓN**  
14 %

**FILTRADO Y CLARIFICADO**  
Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

**ENÓLOGO**  
Julio César Conde



# CRAZY

## TEMPRANILLO

**RIBERA DEL DUERO**  
*Denominación de Origen*

**CELLAR LOCATION**

Ctra. N122 Km. 274,5 Castrillo de la Vega-Burgos.

**VINTAGE**

2019

**QUALIFICATION**

Excellent.

**VARIETY**

Tempranillo 100 %

**TYPE OF VINEYARD**

Grapes purchased from Quemada vineyards from estates 60 years old.

**TYPE OF SOIL**

Sandy Clay.

**TRAINING METHOD**

Trained according to the traditional goblet method.

**GRAPE HARVEST**

By hand in 16 kg cases in the first half of October, transported to the cellar in 4,500 kg trailer-loads.

**MACERATION**

2 days in stainless steel tanks.

Controlled fermentation with water showers for greater extraction of color and aroma.

**AGEING**

No Ageing.

**ALCOHOL CONTENT**

14 %

**FILTERING OR CLARIFYING**

Very light process of filtering or clarifying which can give rise to slight precipitations at a later date.

**HEAD OENOLOGIST**

Julio César Conde