



El Arte de Vivir

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

COSECHA

2019

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

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

MACERACIÓN

10 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

4 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%

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





El Arte de Vivir

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 Aranda de Duero, Fuentespina, Zuzones and Castrillo de la Vega vineyards from estates 25 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

10 days in stainless steel tanks of 15,000 kg. and 18,000 kg.

Controlled fermentation with water showers at 23-25°C for greater extraction of color and aroma.

AGEING

4 months in french 50% and american 50% oak barrels.

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