



SENTIDO

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

COSECHA
2017

CALIFICACIÓN
Muy Buena.

VARIEDAD
Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO
Uva procedente de de pagos situados en la Horra de entre 50 y 60 años. Control de los trabajos en la viña durante todo el año y producción limitada a 3.500 Kg. por hectárea.

CONDUCCIÓN
Plantadas en vaso.

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

MACERACIÓN
14 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO
12 meses en barricas de roble francés 70% y americano 30%

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



SENTIDO

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

CELLAR LOCATION

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

VINTAGE

2017

QUALIFICATION

Very Good.

VARIETY

Tempranillo 100 %

TYPE OF VINEYARD

Grapes purchased from La Horra vineyards, from estates 50 to 60 years old. Work on the vines monitored throughout the year and production limited to 3,500 kg. per hectare.

TYPE OF SOIL

Sandy Clay and Silty clay loam.

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 3000 kg trailer-loads.

MACERATION

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

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

AGEING

12 months in french 70% and american 30 % 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