

disco

ribera del duero

denominación de origen

COSECHA
2014

CALIFICACION DE COSECHA
Excelente.

VARIEDAD

Tinta del país 100 %

TIPO DE VINEDO

Vñedos de mas de 40 años de La Aguilera.

TIPO DE CORDON

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 kg. en la primera semana de Octubre y traslado hasta bodega en remolques de 3.000 kg.

MACERACION

10 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble americano al 40% y francés al 60%.

TIPO DE TOSTADO

Medio plus

FILTRADO O CLARIFICADO

Muy ligero proceso de filtrado y clarificado, esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en el futuro.

DIRECTOR ENOLOGICO

Isaac Fernández Montana.

