

NoS

RIQUEZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

100% TEMPRANILLO

4 MONATE IN FÄSSERN



2008 Vintage

87 points. 2011 Peñín Guide

2006 Vintage

Bronze Medal. 2009 Decanter World Wine Awards.

Bronze Medal. 2008 Decanter World Wine Awards.

Bronze Medal. 2009 International Wine Challenge.

Silver Medal. 2008 International Wine Challenge.

2005 Vintage

Special mention: "Recommended".

2007 Decanter World Wine Awards.

DIE GARANTIE EINES SICHEREN WERTS

Weinstöcke am Pfahl kultiviert, 15-20 Jahre alt, die Produktion ist auf 2.000 kg. pro Hektar beschränkt, keine Bewässerung und hohe Konzentration an Polyphenolen.

Manuelle Lese in Kastanienkörben zu 12 kg.

Transport zum Depot durch Schwerkraft, System OVI.

Manuelle Abstiche und Delestage. 85% Tage ausbau in neuen Fässern zwischen 15% und Monate, amerikanische Eiche Typ Fino/ französische Eiche Allier.

Intensive Farbe, bei der die Granattöne dominieren über einem reinen und glänzenden Hintergrund.

Anwesenheit von Frucht, die an reife Brombeeren, gemischt mit Himbeeren und Heidelbeeren, erinnert.

Gut strukturierter. Anfangs im Mund sanft. Eleganter und langer Abgang.



Alc. 13,5% Vol.

4 monate in fässern aus amerikanischer an französischer eiche

Im karton zu 6 flaschen