

Arco de la Viña

CRIANZA 2011



CARACTERÍSTICAS

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con más de 25 años de edad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano nuevas.

ELABORACIÓN

Por las características del terreno y del clima, la uva tempranillo en la D.O. Ribera del Duero posee una concentración tánica excepcional para elaborar vinos de crianza. Bodegas Fuentespina controla 385 de viñedos y asesora a los viticultores especialmente a la hora de la vendimia, para que las uvas lleguen a la bodega, con el nivel óptimo de maduración.

Se realiza una maceración pelicular a 12º de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas y tras la fermentación, se macera 20 días más para obtener el cuerpo y estructura necesarias para pasarlo a la crianza. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano al menos un año.

NOTA DE CATA:

Excelente capa de color rojo picota, muy cubierto. En nariz aparecen en primer lugar aromas de frutas negras para dar paso a notas lácteas, vainillas y torrefactos. En boca está bien armado, con un tanino abundante y noble que seguirá afinándose unos meses en botella.

RECOMENDADO CON:

Platos de cuchara, pescados de roca, carnes rojas, cordero, cerdo y caza menor y quesos curados.