



## EL SUECO 2018

### VIÑEDO

Variedad: 100% tempranillo. Más de 30 años. Viticultura sostenible.

Localización: Aldeyuso, viñedo propio que rodea la bodega a 750 m. de altitud y Villálvaro (Soria) con viñedos en vaso.

Suelos: textura franco-arenosa.

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN


Vendimia: manual en cajas de 18 Kg.  
Selección en mesa y grano a grano tras despallado.


Fermentación alcohólica: vinificación por parcelas en pequeños depósitos de acero inoxidable.  
Maceración con remontados muy suaves.


### CRIANZA

10 % Maloláctica en barricas de roble francés.  
Crianza entre 13 y 14 meses en barricas de roble francés.

### NOTA DE CATA

 Rojo granate con tonos morados de capa fina.

 Fruta negra compotada con aromas a especias y monte bajo.  
Recubierto por ligeros torrefactos.

 Volumen y estructura donde la fruta se manifiesta sobre los taninos del roble francés, dando longitud.

Denominación de origen: Ribera del Duero.  
Calificación del vino: Crianza.  
Grado alcohólico: 14,5% Vol.  
Acidez total: 4,9                      pH: 3,82  
Producción: 16.000 botellas de 75 cl.

Pago de la Fuentecilla S/N  
47313 Aldeyuso, Valladolid.

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com  
www.virtuswine.com

