

## VIRTUS 2015

### VIÑEDO

Variedad: 100% tempranillo de viñedos de más de 60 años.  
Viticultura sostenible.

Localización: laderas soleadas en La Horra y Hontoria de Valdearados a 850 m de altitud

Suelos: Textura franca, tierra caliza y con algo de canto.

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN


Vendimia: manual en cajas de 18 Kg.  
Selección de racimos y selección de grano.


Fermentación alcohólica: vinificación por parcelas en pequeños depósitos de acero inoxidable.  
Extracción suave mediante bazuqueos.


### CRIANZA

100 % Maloláctica en barricas de roble francés.  
Crianza de 38 meses sobre sus lías en las mismas barricas.

### NOTA DE CATA

 Rojo granate con tonos púrpuras de capa alta.

 Nariz intensa y compleja. Notas de cerezas negras, moras y sensación mineral con tonos especiados.

 Boca elegante y con volumen que llena el paladar de taninos dulces y acompañados de fruta negra y madura, con una sensación de frescor y acidez que alarga el paso de boca, dando longitud al vino.

Denominación de origen: Ribera del Duero.  
Calificación del vino: Gran Reserva.  
Grado alcohólico: 15,5% Vol.  
Acidez total: 5,66      pH: 3,77  
Producción: 3.600 botellas de 75 cl y 250 de 150 cl.



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

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com  
www.virtuswine.com

