



VIRTUS
BODEGAS



EL SUECO 2019

AÑADA CLIMÁTICA 2019

Añada excelente, con puntas extremas típicas de Ribera que hacen que los vinos sean potentes y estructurados. Escasez de lluvias que hizo que las bayas fueran pequeñas pero con gran estructura.

VIÑEDO

Variedad: 100% tempranillo. Viñedo entre 30 y 80 años. Viticultura sostenible sin riego.

Localización: Aldeyuso (Valladolid) viñedo propio que rodea a la bodega a 750 m y en Villálvaro (Soria) y Hontoria de Valdearados (Burgos), con viñas viejas formadas en vaso a más de 800m.

Suelos: textura franca en las parcelas de Aldeyuso y franco-arenosa en las viñas viejas.


ELABORACIÓN


Vendimia manual en cajas de 14 Kg.
Selección de racimos en mesa y grano a grano tras despallado.


Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Vinificación por parcelas en pequeños depósitos de acero inoxidable. Maceración con remontados muy suaves.

100 % fermentación maloláctica en barricas de roble francés.
Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

 De capa alta, color granate intenso con ribetes violáceos.

 Nariz intensa, aromas de mora y arándanos acompañados de tostados y notas especiadas de nuez moscada y clavo. Surgen también aromas a monte bajo.

 Boca golosa y aterciopelada. Muy presente la fruta negra. Matices tostados con especias dulces. Final de boca largo y persistente, donde las hierbas como el tomillo y el hinojo perfuman el paladar.

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Calificación del vino: Crianza.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,36 **pH:** 3,62

Producción: 10.700 botellas de 75 cl.

CONTIENE SULFITOS

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

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com

www.virtuswine.com

