



VIRTUS  
BODEGAS

## VIRTUS 2017

### AÑADA CLIMÁTICA 2017

Añada complicada, con una gran helada que menguó la cosecha. Un ciclo vegetativo muy seco y cálido que aportó unas características muy peculiares a la añada 2017. Se eligió la uva de los terrenos más frescos que soportaron mejor la sequía.

### VIÑEDO

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

**Localización:** Laderas soleadas en Sotillo de la Ribera y Hontoria de Valdearados a 850 m de altitud con suelos calizos de textura franco arenosa y suelos de canto de río a 950 m en el páramo de Moradillo de Roa


### ELABORACIÓN


**Vendimia:** manual en cajas de 14 Kg.  
**Selección de racimos y selección de grano una vez despallado.**


**Fermentación alcohólica:** vinificación por selección de parcelas en pequeños depósitos de 5.000 litros de acero inoxidable.  
**Extracción suave mediante bazuqueos y remontados manuales.**

**33 % fermentación maloláctica en barricas de roble francés.**  
**Crianza de 36 meses sobre sus lías en las mismas barricas.**

### NOTA DE CATA

 **Vino de capa media alta, rojo granate con reflejos rubís.**

 De entrada, aparecen aromas a monte bajo como tomillo y mejorana, con algo de clavo de forma más sutil. Aparecen después tonos de cuero y torrefactos.

 Entrada elegante, afrutado, fresco y largo. Sensaciones de fruta negra, con un tanino potente y aterciopelado que prolonga el paso en boca. En boca destacan los torrefactos y grano de café, con un elegante final con tonos especiados que provoca una persistencia más larga en retrogusto.

**Denominación de origen:** Ribera del Duero.  
**Calificación del vino:** Gran Reserva.  
**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.  
**Acidez total:** 5,36      **pH:** 3,74  
**Producción:** 13.900 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

