



VIRTUS
B O D E G A S

EL SUECO 2020

AÑADA CLIMÁTICA 2020

Invierno menos frío de lo habitual. Primavera cálida y abril lluvioso. Verano dentro de los parámetros habituales, que favoreció una paulatina y correcta maduración de la uva.

VIÑEDO

Varietal: 100% tempranillo. **Viñedo** entre 35 y 80 años. Viticultura sostenible sin riego.

Localización: Viñedos propios alrededor de la bodega que serán calificados como ecológicos en vendimia del año 2.023, así como viñedo en 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 en el páramo de Moradillo de Roa.


ELABORACIÓN


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


Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Vinificación por selección de parcelas en pequeños depósitos de 5000 litros de acero inoxidable.

10 % fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza de 12 meses sobre sus lías en las mismas barricas.

NOTA DE CATA

 **Vino de capa alta, rojo cereza picota con reflejos violáceos.**

 **Aromas de fruta negra muy madura, arándanos, mora y ligeros toques de fruta roja, fresa y frambuesa. Sutiles aromas balsámicos, arropados taninos bien integrados propios de la barrica francesa y con detalles de pan tostado.**

 **Sedoso y equilibrado en boca, untuoso, donde la fruta se hace muy presente, prolongándose en el paso de boca. Aromas en boca especiados con toques de pimienta negra con sensaciones de ahumados y pan tostado, que potencian su estructura pero respetando la esencia del vino, su fruta. Retronasal muy intensa y un largo final.**

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Calificación del vino: Crianza.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,36 **pH:** 3,63

Producción: 32.365 botellas de 75 cl,
242 magnums y 50 botellas de 3L

CONTIENE SULFITOS



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

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com
www.virtuswine.com

