



VIRTUS
BODEGAS

VIRTUS 2018

AÑADA CLIMÁTICA 2018

Invierno extremo, meses de febrero y marzo más fríos de lo habitual. Primavera lluviosa y fría, seguida de un verano no excesivamente caluroso. En los meses de septiembre y octubre se registraron temperaturas más altas de lo habitual, que favorecieron una adecuada maduración de las uvas.



VIÑEDO

Variedad: 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. Cepas en Quintana del Pidio en suaves laderas y suelos de canto rodado de río a 950 metros de altitud 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 bazuques y remontados manuales.

33 % fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros.
Crianza de 787 días sobre sus lías en las mismas barricas.



NOTA DE CATA



Color rubí de capa media alta.



Vino de gran complejidad aromática, donde destacan las hierbas aromáticas propias de la zona como el tomillo y la mejorana, acompañadas de frutas negras maduras como mora y ciruela. Los aromas primarios se ensamblan con los taninos dulces y torrefactos de la crianza en madera.



Intenso desde su entrada en boca, sensación de fruta envolvente en el paladar, adornado por unos taninos pulidos con recuerdos de café y tofe. Final de boca especialmente largo y persistente. Teniendo como remate un recuerdo muy especiado, fresco y mineral.

Denominación de origen: Ribera del Duero.
Calificación del vino: Gran Reserva.
Grado alcohólico: 14,5% Vol.
Acidez total: 5,24 Ph: 3,74
Producción: 13.989 botellas de 75 cl.
y 30 de 300 cl.
CONTIENE SULFITOS

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

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com
www.virtuswine.com

