

VIRTUS 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.

Vendimia tranquila sin complicaciones.

VIÑEDO

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

Localización: Viñedos históricos en Sotillo de la Ribera y Hontoria de Valdearados, a 850 m de altitud, con suelos calizos de textura franco arenosa. Viñedos de altura del páramo de Moradillo de Roa y viñedos que rodean Bodegas Virtus.

ELABORACIÓN

Vendimia: manual en cajas de 14 Kg.
Selección de racimos y selección de grano una vez despallado. Llenado de vendimia por gravedad, sin bombeo.

Fermentación alcohólica: vinificación por selección de parcelas en pequeños depósitos de 5.000 litros de acero inoxidable.
Extracción suave mediante bazuqueos y remontados manuales, con una maceración de tres semanas.

40% fermentación maloláctica en barricas de 225 l y una crianza posterior de 890 días sobre sus lías en las mismas barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

 Color rubí, de capa media-alta.

 Nariz de intensidad media, en la que se aprecian sobre todo aromas a frutos negros, como la grosella negra, mora, ciruela negra y recuerdos a kirsh. Agradables notas a cacao, cuero y hoja de tabaco, debido a su larga crianza en barricas.

 En boca encontramos un vino goloso, con mucha fruta negra, hoja de zarza, montebajo y ahumados. Un vino amplio y complejo, de final largo. Para tomar ahora o esperar hasta 10 años si se conserva en condiciones óptimas.

Denominación de origen: Ribera del Duero.
Calificación del vino: Gran Reserva.
Grado alcohólico: 14,5% Vol.
Acidez total: 5,39 Ph: 3,78

CONTIENE SULFITOS



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

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com
www.virtuswine.com

