

Acontia^{'12}

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROBLE ESPAÑOL 100%



BODEGAS **LIBA y delente**
de CEPAS & BODEGAS

FICHA TÉCNICA

ACONTIA '12 - ROBLE ESPAÑOL

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOMBRE

ACONTIA. *(Antiguo pueblo Vacceo asentado en la Ribera del Rio Duero).*

TIPO

TINTO Crianza en madera de **Roble Español**.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO.

ELABORACIÓN

Despallado 100%, y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios, maceración media. Temperatura de fermentación de 25 - 28° C durante 8-10 días. Posterior descubado, fermentación maloláctica en barrica de **roble español**, clarificado y estabilizado. Intervienen también grandes dosis de dedicación durante 1249 días de esmerados cuidados. Ilusión sin límite y larga experiencia en saber hacer, se unen para alegrar tu alma y despertar tus cinco sentidos.

TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICA

12 MESES.

TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA

12 MESES

TIPO DE BARRICA

ROBLE ESPAÑOL NAVARRO 100%.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5 %

CATA Y FILOSOFÍA

Nace de la armonía natural que nos ofrece la uva tempranillo y su exclusivo envejecimiento en barricas de roble español. El resultado es un vino elegante de sutiles aromas de cereza y grosella donde además destacan especialmente notas altas de torrefacto y especias que le confieren **distinguida elegancia y gran armonía**. Estas notas continúan apreciándose al final de la cata gustativa redondeando finamente estos vinos de profunda estructura. Su permanencia durante 12 meses en barrica de roble español aumenta el equilibrio de este vino y lo hace apto para su guarda. Con el envejecimiento en barricas de **roble español** hemos logrado **vinos únicos** en el mercado.

La escasez y altísima cotización de estas maderas los hace aún más distinguidos y muy **exclusivos**.

Han sido elaborados con el deseo de satisfacer al consumidor curioso y a aquel que esté buscando **distinción**.

MAITE GEIJO

(1º Sumiller-Bodegaera desde 1992)

LOGÍSTICA

Embotellado en botella prestige de 325mm

Corcho natural.

Caja EXCLUSIVA con asa para 6 botellas.

Acontia '12

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

100% Oak Barrels From Navarra, Spain

ACONTIA 2009

RED Aged in Spanish oak from Navarre

100% TEMPRANILLO

Barrel Ageing 12 months

Bottle Ageing: 12 months

100% OAK FROM NAVARRE, SPAIN

Born from the natural harmony offered by Tempranillo, and exclusive ageing in Spanish oak barrels. The results is an elegant wine with subtle aromas of cherry and redcurrant and featuring intense toasted and spiced notes that give it distinguished elegance and great harmony. Ageing in Spanish oak barrels makes these wines unique in the market and make them even more distinguished and very exclusive.



Acontia
12 meses en barrica
Armonía: del lat. armonía, ajustamiento, combinación
Nace de la armonía que nos ofrece la uva tempranillo, y su exclusivo envejecimiento
La armonía de... produce una conjugación maestra de sutiles aromas de
cerezas y grosella junto a frías notas de tomillo y especias. Combinación de distinguida
elegancia y gran armonía.