

BODEGAS VIÑA MAYOR

Ubicada en la llamada "Milla de Oro", la zona más prestigiosa de la denominación, Bodegas y Viñedos Viña Mayor aúna las grandes virtudes de la Ribera del Duero. Una bodega con una vocación innovadora y un profundo respeto por el medio ambiente (certificación Wineries for Climate Protection (WfCP)).



DENOMINACIÓN ORIGEN	D.O. Ribera del Duero
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2019
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	14º-16ºC aprox.
ZONA DE VIÑEDOS	Viñedos con una edad media de más de 60 años. Selección de viñedos situados a una altitud de más de 900 m. procedentes de suelos identificativos de la Ribera del Duero: arena, arcilla y caliza de las zonas comprendidas desde Soria hasta Valladolid, pasando por Burgos, Se buscan viñedos y viñas que expresen mucha elegancia y delicadeza que así se expresa al vino.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Tras un riguroso seguimiento de la maduración, la vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20 kilos. Mesa de selección manual del fruto. Despalillado y estrujado muy ligero. Maceración prefermentativa en frío durante 4 días, con una maceración total 20 días. Fermentación maloláctica en depósito a temperatura controlada.
ENVEJECIMIENTO	Envejecimiento en roble francés, alternando madera de diferentes tonelerías y tostados durante 12 meses, y un mínimo de 12 meses en botella.
GASTRONOMÍA	Es un vino con infinidad de matices complejo pero cercano, para descubrir y ser degustado con infinidad de platos como arroces de mar y montaña, risottos, pasta, legumbres, guisos, asados, carnes, quesos, así como con cocina fusión.

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,4%	3,66	5 g/l	1,5 g/l

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo intenso.



NARIZ

Vino perfumado y complejo con notas de frutos negros y rojos, combinadas con toques balsámicos, ligeros especiados y flores violetas.



BOCA

En boca es redondo, jugoso y fresco. Final largo, carnoso y mineral. Equilibrio perfecto en el que prevalece la elegancia.

