



**AUTOR DE
BOCOS**

D.O RIBERA DEL
DUERO



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Tempranillo 100%



ELABORACIÓN

Elaborado con las uvas más selectas, su fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés en las que, posteriormente, es criado al menos durante 14 meses para, a continuación, reposar en botella. La vendimia se realiza manualmente en los suelos del Bocos del Duero en Valladolid.



CRIANZA

14 meses en barricas de roble francés



NOTA DE CATA

Color picota oscuro con matices amaratados. En nariz, aroma intenso a frutos rojos y toques de vainilla. Paladar, elegante, goloso, equilibrado y muy intenso.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com