



ÁNGEL
—
D.O RIBERA DEL
DUERO
—



VARIEDAD

Tempranillo 100%



ELABORACIÓN

Realizada manualmente en cajas. Maceración y fermentación en tinos de madera de roble francés de 5000

L. durante 20 días, con temperatura controlada y bazuqueos diarios, para garantizar la óptima extracción de color y taninos.



CRIANZA

20 meses en barrica nuevas de roble francés. Mínimo 16 meses de afinamiento en botella.



NOTA DE CATA

De color rojo rubí opaco, con ribete granate que refleja su evolución. Brillante, limpio y de capa muy alta.

En nariz, intensidad alta, vino franco y de gran complejidad. Perfumado de aromas exóticos de mora, mermelada de ciruelas con toques de caramelo de cola.

Suaves especias como la pimienta negra y la nuez moscada,

Exuberante paladar. El vino es potente, se aferra con autoridad real, dejando ahumados y notas de especias.

Estructurado, de taninos muy bien integrados. Con cuerpo, voluptuoso.