

LOCULTO

ROBLE 8 MESES



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)

Variedad: Este vino se elabora con uvas de la variedad 100 % Tinto Fino. Vendimia manual.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.



HISTORIA

Cinco años empleamos en realizar pequeñas y diferentes vinificaciones en la bodega. Comenzamos a finales del siglo pasado, allá por 1999. Queríamos encontrar el vino que nosotros teníamos en la cabeza, nuestra identidad. Las primeras cosechas estaban ya reservadas, apartadas, ocultas para quien no nos conocía. Así surgió nuestra marca que cada día nos recuerda nuestros orígenes.



LA COSECHA

La vendimia 2020 se desarrolló con absoluta normalidad, en fechas habituales, sin ninguna incidencia que reseñar durante todo el ciclo, recogiendo una uva de calidad excepcional. Los vinos producto de la cosecha no solo harán las delicias de los amantes de los vinos jóvenes y frescos más ligeros, sino también las de los amantes de los vinos de guarda de Ribera, recordando en cierta medida las longevas cosechas del siglo pasado.



ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% Tinto Fino procedente de viñedos de la zona de Pesquera. Vendimia manual con selección por parcelas de procedencia. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Vino de color rojo cereza muy cubierto. Limpio y brillante. Expresivo en nariz, complejo e intenso. Notas de sotobosque y fruta madura y evoluciona a notas especiadas. Sedoso en boca, equilibrado y con un gran volumen. Tanino amable y largo. Notas tostadas sutiles, especiados.



Concours Mondial Bruxelles 2006 ORO
LOCULTO ROBLE 2004

