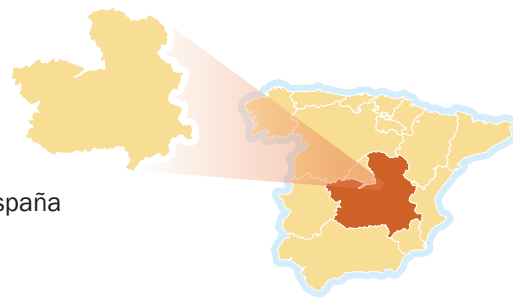


## ALTAMIMBRE DO RIBERA DEL DUERO



Castilla y León



### REGIÓN

Castilla y León (Ribera Del Duero), España

### UVAS

Tinto Fino

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5 %

### VINIFICACIÓN

Vinificado a partir de uvas de viñas de más de 60 años. Fermentación a temperaturas controladas y maceración total de 25 días. Tras su paso por barricas nuevas se realizó una crianza de 20 meses en roble francés y americano. El vino se filtró ligeramente antes de su embotellamiento.

### CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo picota, con mucha intensidad y muy buena capa. Muy intenso, con una gran complejidad de aromas. Conforme se va oxigenando se presentan notas de uvas sobremaduradas, pasas, muy bien ligado a los tonos especiados de la madera, caramelos, torrefactos, tostados, café. En boca es potente, con cuerpo, equilibrado con taninos muy bien unidos, gran persistencia y en retronasal vuelven a aparecer los tonos tostados, torrefactos, caramelos y uvas pasas.

### MARIDAJE

Guisos y estofados de carne y caza, jamón ibérico bellotero.

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 16 a 18 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido 10 años.

### PUNTAJE

2010 Zarcillo de Oro

2008 90 pts. Guía Peñin

2006 Medalla de Plata Premios Magnum

2005 92 pts. Robert Paker