

## BODEGA VIÑA MAMBRILLA - DENOMINACION DE ORIGEN "RIBERA DEL DUERO"

### FICHA TECNICA "ALIDIS EXPRESION"



**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Viñedos:** Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

**Variedad:** 100% Tinta del país

**Elaboración:** Tras una vendimia muy cuidada, y elaborada dentro de la más pura elaboración se produce la recepción de la uva y selección de la misma, según grado y años de la vid, bien sea para vinos jóvenes o envejecidos.

Se retiran los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y se obtienen vinos apropiados para un largo período de envejecimiento.

Durante la fermentación se remonta el mosto, de la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante.

Todo ello con el objetivo de que el proceso se realice de forma homogénea y no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto.

Al finalizar la fermentación se lleva a cabo el descube: una vez separadas las materias sólidas, el vino pasa a los depósitos de almacenamiento, donde es sometido a un control de calidad.

**Crianza:** Permanencia en barrica 24 meses aproximadamente.

**Notas de cata:** Rojo cereza picota de gran intensidad. Destaca por la complejidad de sus aromas, apareciendo desde notas florales de pétalos azules, pasando por frutas rojas muy maduras, hasta llegar a tonos de café, cacao, vainilla y tofe. Se muestra potente, estructurado y con mucho carácter. Resulta especialmente carnoso, redondo y goloso, con final intenso, envolvente y aterciopelado.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 14º / Temperatura de servicio: 16-18º

**Observaciones:** Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.



**Premios:** Expresión 2.003: Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas – Medalla de Oro Salón Internacional del Vino de Madrid año 2.005 – 93 Puntos en la revista Wine Spectator Diciembre 2.005 / Expresión 2.004: Medalla de Oro Gran Premio Técnico de Valladolid de Vinos / Expresión 2.005: 93 Puntos en la Guía de Catas 2.008 Periódico El Mundo – Medalla de Plata Challenge International du Vin de Lyon – Bacchus de Plata 2.008 / 91 Puntos Robert Parker Magazine Expresión 2.009: Gran Medalla de Oro Iberwine 2.012 / Expresión 2.010: Medalla de Oro Concurso Internacional de Cata Arribe 2.014 – 93 Puntos Wine Enthusiast Magazine 2.015 – 92 Puntos Wine Spectator Magazine 2.015

**Logística:** Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 /150 / 900