

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

FICHA TECNICA "ALIDIS VS"



Denominación de Origen: Ribera del Duero

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

Variedad: 100% Tinta del país.

Maceración: Según cata. Fermentación maloláctica, espontánea, controlada en barrica de roble francés.

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 según cata: 24 meses aproximadamente.

Notas de cata:

Muy intenso y brillante, rojo cardenalicio con ribetes azules muy marcados. Muy intenso con notas de fruta muy madura, compota, bien integrados con la madera, muy elegante en nariz. Muy potente, la entrada es muy expresiva, marcando la fruta madura con notas especiales. De cuerpo largo y redondo, es un vino para degustar tranquilamente y en buena compañía.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 15º vol. / Temperatura de servicio: 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.



Wine Spectator

Premios: Alidis VS: 93 Puntos Robert Parker Magazine
Alidis VS 2.009: 95 Puntos Wine Spectator Magazine
2.015

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