ANTÍDOTO

D.O. Ribera del Duero

Vino procedente de un mosaico de 332 parcelas de viñedo viejo, con rendimientos de 3.500 kilos por hectárea, en la zona más oriental de la DO Ribera del Duero, la provincia de Soria. Un vino listo y abierto para seducir a los amantes del vino.

ANTÍDOTO 2023

FORMATOS

0,75 L

1,50 L (2022)

VARIEDADES DE UVA

100% Tinto Fino

ELABORACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable entre 20ºC y 30ºC. 1 remontado diario. Maceración de 5 a 7 días. Descubado con una densidad de 1020 a 1010 (80% de la fermentación alcohólica). Fin de la fermentación en fase líquida.

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés de 600 litros 25% nuevas.

NOTAS DE CATA

Presenta una expresión de fruta espontánea y directa, siendo a la vez muy franca. La añada ha marcado un carácter profundamente orgánico en nariz y en boca, en las que sorprende, además, una sensual textura ondulante.

MARIDAJE

Carne a la brasa, chuletas de cordero, jamón ibérico.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX-91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com