ANTÍDOTO

D.O. Ribera del Duero

LA HORMIGA DE ANTÍDOTO 2022

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

97 % Tinto Fino, 3% Garnacha, Garnacha Tintorera y Albillo Mayor.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Viñedo muy viejo de la parte norte de la ribera del Duero soriana, en los pueblos de San Esteban de Gormaz, Matanza, Quintanilla de los tres Barrios y Villálvaro, a 950m.

Suelo: Mayoritariamente arcilla roja en superficie, en subsuelo roca calcárea.
Edad de los Viñedos: más de 71 años.
Cosecha: Manual

ELABORACIÓN

Maceración 43 días, 100% despalillado. Con remontados diarios con oxigenación durante la fermentación.

Crianza: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés de 225 L, 23,5% nueva.

NOTAS DE LA CATA

Un abanico aromático generoso, tierno, orgánico, pero sin rastro de la presión del sol. Sensaciones que vienen a aliviar las tendencias más golosas. Hay una conexión perfecta entre la nariz y la boca, con una entrada franca, directa y jugosa. El perfil de los taninos se muestra perfectamente equilibrado de manera natural, aportando una textura esponjosa y muy agradable.

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