

# VICENTA MATER<sup>18</sup>

## 12 MESES EN BARRICA

Elaborado con la variedad tinto fino (tempranillo) procedente de los viñedos familiares de más edad, situados en La Horra y Gumiel de Mercado, de suelo arcillo-calcáreo. 12 meses en barrica de roble francés y americano.

La vendimia se realiza de forma manual y en cajas pequeñas de nuestra cepas más antiguas. Seleccionamos los mejores racimos para elaborar este homenaje a la Matriarca de la Familia.

### NOTA DE CATA:

Fase Visual: Brillante y vivo con reflejos granates

Fase Olfativa: Recuerdos a especias y algún torrefacto integrado. Fragancia frutal

Fase Gustativa: Sabroso en boca, denso y con buen recorrido. Un vino muy equilibrado y con ciertas dosis de gozo sin sombras

Servicio: Tomado a unos 15° de temperatura es un buen compañero de guisos y carnes



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RI  
BE  
RA**  
DEL  
DUERO

