

# LA SELECTA *Zona Gourmet*

## ALMACANTARA 2021 ESPECIAL VIÑAS VIEJAS 2021

**D.O.:** D. O. Ribera del Duero

**VARIEDAD:** 98 % TEMPRANILLO Y 2% DE ALBILLO al tratarse de viñas viejas.

**VIÑEDOS y ZONA:** La PARCELA DE VALDELAORDEN en Baños de Valdearados (Burgos), con viñas en vaso de más de 100 años para hacer este “especial viñas viejas”. Situada en un suelo arcilloso con cascajo y orientada al este.

**ELABORACIÓN:** Elaboración tradicional. Preselección manual de las uvas en campo y bodega. Fermentación maloláctica espontánea controlada por debajo de 28°C con levaduras autóctonas. Un vino totalmente natural. Más de 6 meses de crianza, barrica roble francés y americano, grano fino

**NOTA DE CATA:** Limpio y brillante, capa media-alta. Color rojo cereza picota con ribete amoratado. Intenso en nariz destacando los frutos rojos maduros como moras y frambuesas, acompañados con aromas de roble muy bien integrados y sutiles notas balsámicas. Su paso por boca es sedoso, agradable y equilibrado, dejando un buen recuerdo. Un vino que invita a repetir.

**MARIDAJE:** Carnes rojas a la parrilla, cocidos con legumbres y carne, arroces, embutidos, quesos de cabra.

**RECOMENDACIONES DE SERVICIO:** Abrir el vino un mínimo de 30 minutos antes de servir para su oxigenación. Se recomienda decantar, debido a su proceso natural y al no haber sido filtrado puede contener algún precipitado. Servir entre 16/18°C de temperatura.

