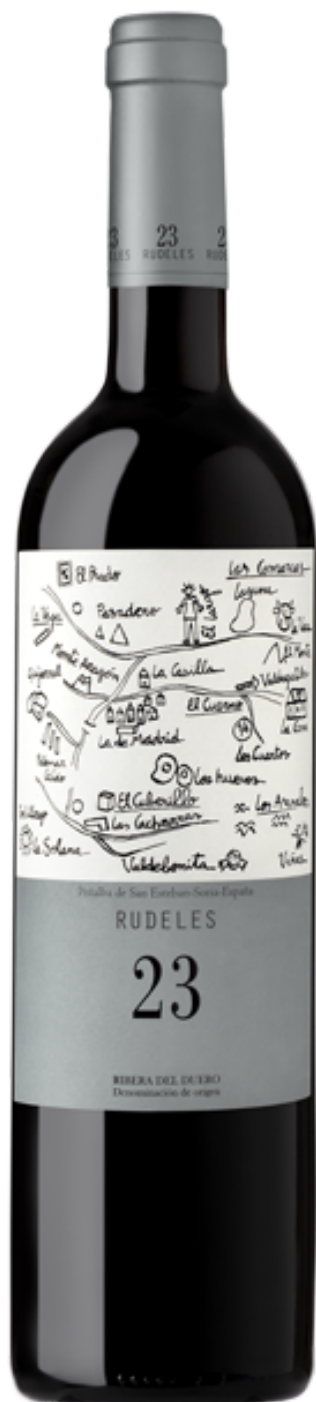


RUDELES 23

2018

Puro Ribera Afrutado y redondo



23 es el número de parcelas situadas a 950 metros de altitud y que se utilizan para elaborar este vino afrutado y redondo. Cada una de estas parcelas fue bautizada por los ancestros de los actuales viticultores de RUDELES.

Variedades de uva 95% Tempranillo (el 70% procedente de viñas de entre 15 y 20 años y el 25% de viñas viejas de más de 100 años) y 5% garnacha de viñas de más de 100 años.




Vinificación La uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg a partir del 10 de octubre y una vez en la bodega pasó por la mesa de selección. La fermentación se realizó a temperatura controlada de 25°C. El tiempo total de maceración fue de 14 días.

Crianza 5 meses en bodega de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.

Datos técnicos Grado alcohólico:14%, Acidez:4.7g, IPH:3,8, Azúcar residual:0,32

Nota de cata de Gérard Basset, mejor sumiller del mundo en 2010. Color rubí medio con ribete rosado. Muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz



 @rudeles_vinos
 @rudeles
 @rudeles