

# PLENTIA

## TINTO FINO



### TIPO VINO Tinto Fino

VARIEDAD UVA  
100 % Tempranillo

D.O. P.  
Ribera del Duero

Temperatura al servir  
Se recomienda servir a 16-18° C.

### VIÑEDO

Las uvas provienen de una selección de viñedos viejos en vaso de Tinto Fino realizada por nuestro enólogo, Juan Pablo Cantos. Se encuentran plantados a una altitud de 850/900 metros dentro de la zona burgalesa de Ribera del Duero. Los suelos son pobres en nutrientes y arenosos ricos en caliza. La climatología en la zona es fresca y con pluviometría moderada.

### VENDIMIA

Vendimia manual durante la segunda semana de Octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

### VINIFICACIÓN

Maceración continua a 27° C durante 1 semana para conservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

### ENVEJECIMIENTO

9 meses

### TIPO DE BARRICA

Allier Francés de grano fino con tostado medio (500 L). Posterior afinado en tanques de Hormigón.

### NOTAS DE CATA

Sabroso con cuerpo medio, color brillante y vivo con un abanico amplio de fruta roja y negra madura, con recuerdos a hierba fresca salvaje. Taninos suaves y jugosos con una acidez natural y equilibrada. Un vino elegante, fresco y sorprendente.

### MARIDAJE

Disfrute de este vino solo, o con carnes rojas a la plancha, asadas y/o con platos de aves de caza.



Selección De Parcelas En Altitud