

Buen Camino Noroeste 2020



Bodega: **Buen Camino**
D.O. **Ribera del Duero**
Tipo: **Tinto**
Grado: **14% vol.**
Producción: **15.762 botellas 0,75 y 762 magnum.**
Variedad: **100% Tempranillo**

VIÑEDO

Noroeste se elabora con la selección de las uvas más frescas de nuestras viñas trabajadas personalmente y con una viticultura tradicional y ecológica. Situadas en distintos parajes de Tórtoles de Esgueva, el pueblo más al norte de toda la Ribera del Duero. Las viñas están entre los 840 y los 960 metros de altitud y reciben la influencia atlántica de los vientos del Valle del Esgueva.

Distintos suelos y orientaciones predominando las laderas de suelos pobres con fondo calizo.

Rendimiento medio de 5000 kilogramos por hectárea.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con doble selección (en vendimia y en bodega). El transporte se produjo en viajes pequeños y de forma inmediata.

Despallado y levemente estrujado.

Maceración prefermentativa en frío por debajo de 12°C durante 24 horas.

Fermentación alcohólica termocontrolada hasta 21°C.

Remontados diarios según cata.

Descube por cata.

Fermentación maloláctica espontánea a 19°C.

Envejecido durante 6 meses en nave de crianza climatizada en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer año.

CATA

Vista: Rojo cereza picota con finos ribetes azulados. Capa media-alta. Limpio y brillante.

Nariz: Intensos aromas de fruta roja, fresas, cerezas, zarzamoras y frutos silvestres con un sutil fondo especiado.

Boca: Vino de entrada fresca, muy fácil de beber, taninos suaves y un gran carácter frutal. Buen pase de boca, amable y con una estructura ligera y elegante. Temperatura de servicio: De 15°C a 17°C.