

Honoris 2019

D.O. Ribera del Duero

Honoris nace como la máxima expresión de la unión de nuestras mejores y vetustas viñas de Tempranillo y Merlot, una elaboración especial y esmerada crianza.

AÑADA

El 2019 se caracterizó por un invierno corto, cálido y con pocas lluvias. Esta situación adversa en precipitaciones se prolongó durante la totalidad de la primavera. El verano fue caluroso y totalmente seco. La viña brotó de forma normal a finales de abril, mostrando un buen número de racimos que hacía presagiar una buena campaña. El fruto recogido fue de tamaño pequeño pero, en perfecto estado sanitario, alta madurez fenólica, acidez media y alto contenido alcohólico.

ELABORACIÓN

Elaborado con uva procedente de viñas con una edad superior a 60 años, con rendimiento inferior a 3.000 kg/ha. Las fermentaciones se realizan en tinas de roble francés de 7.500 Kg. La uva es recibida sobre nieve carbónica y se somete a una maceración pre-fermentativa a 6 °C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático. Tras la crianza en barricas nuevas de roble francés de 225 l el vino realiza su envejecimiento en botella.

NOTA DE CATA

Vino tinto con capa alta de un rojo vivo con ribetes violáceos, resultado de una excelente evolución en bodega y botella. En nariz se muestra joven y complejo al mismo tiempo. Las notas de frutas negras se mezclan con notas especiadas donde destaca el tomillo. Sutilmente también encontramos frutos secos, como la nuez. En boca se muestra corpulento pero suave, pleno de taninos maduros. Su acidez se encuentra bien equilibrada con el alcohol, dejando una sensación cálida y alegre al mismo tiempo. Entrada potente y postgusto largo e intenso. Un vino para disfrutar.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

- Ideal para acompañar con quesos curados, morcilla y carnes rojas asadas o a la brasa.
- Conservar y servir entre 14 y 16 grados.

RECONOCIMIENTOS

- 91 Puntos Peñín 2023



DETALLES

Fecha embotellado:	Diciembre 2022
D.O.:	Ribera del Duero
Coupage:	89% Tinta del país. 11% Merlot.
Alcohol:	15% vol.
Acidez Total:	5,6 g/l
pH:	3,80
Azúcar residual:	< 4 g/l
Calorías (100 ml):	84Kcal
PVP recomendado:	42 €

