

ELABORACIÓN

Selección de nuestras viñas de más de 10 años. Fermentación durante 10 días a temperatura controlada de 28° C y maceración durante 14 días más. Crianza en roble americano y francés de 12 meses. Posteriormente se redondea 3 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C.

CONTENIDO ALCOHÓLICO

14,5%

VILANO CRIANZA



FICHA TÉCNICA

ZONA

D.O.Ribera del Duero

VARIEDADES

100% tempranillo

NOTA DE CATA

Color rojo granate con fondo rubí intenso y brillante. Equilibrado y potente en nariz, madera y fruta madura. De tanino expresivo con notable estructura.

PREMIOS

- PREMIUM GOLD, Prague Wine Trophy, Vintage 2016
- GRAND GOLD MEDAL, Expovino Perú, Vintage 2016
- 91 POINTS, Peñín, Vintage 2016
- 90 POINTS, James Suckling, Vintage 2016
- 90 POINTS, Wine Spectator Magazine, Vintage 2015 and 2005
- 91 POINTS, Wine Spectator Magazine, Vintage 2013
- 93 POINTS, Wine Enthusiast Magazine, Vintage 2012
- 91 POINTS, Peñín, Vintage 2012 + 2011
- 90 POINTS, Wine Spectator Magazine, Vintage 2011