

# VILANO

## ELABORACIÓN

Tras muchos años de seguimiento de los viñedos viejos de la bodega, se concibe este vino de autor como la máxima expresión del *terroir* de Pedrosa de Duero.

Se ha elaborado con cepas viejas de una viña privilegiada situada en el Paraje del Vilano.

Fermentación malo láctica en barricas de roble francés. Crianza 24 meses en barricas de roble francés.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°C



## FICHA TÉCNICA

### ZONA

D.O. Ribera del Duero

### VARIETADES

100% Tinta fina

### NOTA DE CATA

Color cereza picota muy profundo con reflejos violáceos. Limpio y brillante. Es un vino con una gran intensidad muy mineral y extensa paleta aromática. Fruta negra madura, especias, regaliz y notas de monte bajo. En boca resulta opulento, con un gran ataque y mucho sabor. Fruta y expresión del *terroir* matizado por los tostados de la barrica. Suaves taninos. Con un final muy largo y persistente.

### PREMIOS

- 90 POINTS, Robert Parker, Issue 238, Aug. 2018
- 92 POINTS, James Suckling, Aug. 2018

