



VIRTUS

VIRTUS GRAN RESERVA RIBERA DEL DUERO D.O.



TIPOLOGIA

Ribera del Duero Gran Reserva D.O.

DESCRIZIONE

rigorosa selezione delle uve dalle migliori parcelle in Hontoria de Valdearados, Moradillo de Roa e La Horra. Vigneti collocati oltre i 900 metri su un altopiano con suoli composti da stratificazioni calcaree. L'altitudine porta alta irradiazione solare durante il giorno e temperature fredde durante la notte. Età dei vigneti dai 50 ai 100 anni. Di questa annata sono state prodotte 2.874 bottiglie

VITIGNO

100% Tempranillo

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

EPOCA DI RACCOLTA

Ottobre

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso. Ricco di ciottolo minerale

VINIFICAZIONE

Tradizionale in tini inox

AFFINAMENTO

24 mesi sulle fecce fini in barriques di rovere francese nuove con tostature leggere

DATI ANALITICI

Alcol 15% vol

VISTA

rosso ciliegia, scuro ed intenso con riflessi granata

OLFATTO

Naso intenso e complesso, con note di amarena, mora e sensazioni minerali, rifinite da un lieve tocco tostato

GUSTO

Palato denso e potente, con una consistenza molto rotonda, liscia, vellutata. Struttura tannica molto fine fornisce una buona lunghezza al palato. Perfetto da bere ora, con grande potenziale di invecchiamento

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Brasati e lunghe cotture di carni saporite, cacciagione di pelo, formaggi di capra non grassi lungamente affinati, primi di pasta all'uovo ricchi di sugo