



Clave de Tábula

2013

FICHA TÉCNICA

Añada: 2013

Producción: 1.947 botellas.

Vino perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Composición Varietal: Elaborado con uva de la variedad Tempranillo procedente de nuestra finca "La Morejona", plantada en 1959 y situada a más de 850 m. de altitud.

Tipo de suelo: Arenas sobre caliza.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos, transportadas en camión frigorífico.

Elaboración: Selección manual de racimos en una primera mesa, despallado mecánico y posterior selección de granos de uva en una segunda mesa. Maceración a temperatura controlada, fermentación alcohólica en tino de madera de 30 Hl, fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: Permaneció 14 meses en barrica de roble francés y 6 meses en un foudre de madera de 15 Hl.

Graduación Alcohólica: 14,5% Vol.

FICHA DE CATA

Fase Visual

Color rojo intenso con ribetes violáceos, capa alta.

Fase Olfativa

Exaltación varietal de la Tempranillo en nariz con aromas a frutas rojas, marcados tonos florales y minerales.

Fase Gustativa

Suculenta entrada en boca seguida de agradables sensaciones de frescor perfectamente ensambladas con su crianza moderada. Muestra una finura y elegancia diferenciadora.

Tábula

BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. de Valbuena Km.2
47359 Olivares de Duero - Valladolid
Tel.: +34 609 125 785 - Fax: +34 983 395 472
victor@bodegastabula.es

www.bodegastabula.es