



Tábula

2014

FICHA TÉCNICA

Añada: 2014

Composición Varietal: Elaborado con la variedad Tempranillo 100%.

Edad del Viñedo: Superior a 40 años.

Tipo de suelo: Franco calcáreo.

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

Elaboración: Mesa de selección para racimos, despalillado y posterior selección de granos. Maceración a temperatura controlada, fermentación alcohólica en tinas de madera de 50 hl y 100 hl. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés.

Crianza: Permaneció 16 meses en barricas nuevas de roble francés y 6 meses en tinas de madera.

FICHA DE CATA

Fase Visual

Color rojo picota intenso, con ribete morado. Capa cubierta, profunda. Lágrima glicérica y lenta.

Fase Olfativa

Nariz potente, intensa, con fruta muy nítida, limpia, mezclada con aromas procedentes de la crianza en roble francés. Zarzamora y frambuesa se entrelazan con tonos balsámicos, especiados y algún torrefacto.

Fase Gustativa

En boca es equilibrado, carnoso destacando un importante tanino suave.

Tábula

BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. de Valbuena Km.2
47359 Olivares de Duero – Valladolid
Tel.: +34 609 125 785 Fax: +34 983 107 300
victor@bodegastabula.es
www.bodegastabula.es