



DAMANA

CRIANZA 2013

FICHA TÉCNICA

Añada: 2013

Producción: 60.000 botellas.

Tipo de suelo: Franco-arenoso.

Composición Varietal: Elaborado con la variedad Tempranillo 100%.

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

Rendimiento: 4.500 Kg/Ha.

Edad del Viñedo: 15-25 años.

Elaboración Despalillado y maceración a temperatura controlada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Permaneció 12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

Graduación Alcohólica: 14% Vol.

Formatos: Botella bordelesa 75 Cl.

Fecha de embotellado: Febrero de 2015.

FICHA DE CATA

Fase Visual

Color rojo cereza intenso, con tonos morados y rojos. Capa alta y lágrima lenta y ancha.

Fase Olfativa

En nariz se aprecia una conjunción de aromas intensos de fruta (frambuesa, ciruela); hinojo, regaliz y vainilla junto con tostados.

Fase Gustativa

En boca está bien equilibrado con un tanino suave y elegante. Es amplio y persistente.

Tábula

BODEGAS Y VIÑEDOS

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