



VINO: TINTO CARME 2016 CRIANZA

1. General

Región: Ribera del Duero.
Municipio: Valbuena de Duero (Valladolid).
Variedades: 100% Tinto Fino.
Producción: 15.000 botellas.
Enólogo: Luisa M^a Nieto.

2. Viñedo

Edad: 10 a 25 años.
Productividad: 4.000 kg/ha.
Nº hectáreas: 4.
Altitud: 737 a 800 m.
Orientación: Sur.
Localización: Ladera sur y llano.
Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo.
Regadío (si/no): No.

3. Envejecimiento

Tipo de envejecimiento: Crianza en barricas.
Duración: 14 meses.
Recipiente: Barrica Bordelesa de 225 l. nueva a 3 años.
Tiempo en botella antes de salir al mercado: 1 año.

4. Cata:

Color rojo guinda intenso, capa alta con ribete rojo..Limpio, brillante. Abundante lágrima; lenta y glicérica. En nariz se aprecian tonos tostados y de vainillas, especias, nuez moscada, regaliz de palo y café. Aparece fruta roja muy madura. Boca larga, estructurada, potente y equilibrada. Tanino suave y aterciopelado. Buen equilibrio tanino-acidez. Posgusto frutal, con recuerdos de madera tostada.



Persona de contacto: Luisa Nieto
Telf: +34 646 242262 **Fax:** +34 983 683014
e-mail: info@tintocarme.es
www.tintocarme.es