



VINO: TINTO CARME 2018

1. General

Región: Ribera del Duero.
Municipio: Valbuena de Duero
(Valladolid).
Variedades: 100% Tinto Fino.
Producción: 18.000 botellas.
Enólogo: Luisa M^a Nieto.

2. Viñedo

Edad: 10 a 25 años.
Productividad: 4.000 kg/ha.
Nº hectáreas: 13.
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: 5 meses.
Recipiente: Barrica Bordelesa de 225 l. de 2
a 5 años de antigüedad.

4. Cata:

Color rojo cereza intenso con ribetes morados. Vino limpio brillante de capa media .
Lagrima lenta y ancha. En nariz es potente se aprecia ante todo fruta fresca,
arándanos, mora y frambuesa acompañados por toques de vainilla y regaliz, con
notas de café tostado. En boca es sabroso, largo, bien estructurado y equilibrado,
con tanino potente y acidez bien conjugada, con frescura y postgusto lleno de fruta.



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