



## BODEGAS VIÑA MAYOR

Ubicada en la llamada "Milla de Oro", la zona más prestigiosa de la denominación, Bodegas y Viñedos Viña Mayor aúna las grandes virtudes de la Ribera del Duero. Una bodega con una vocación innovadora y un profundo respeto por el medio ambiente (certificación Wineries for Climate Protection (WfCP)).

|                         |  |
|-------------------------|--|
| ORIGEN                  | D.O. Ribera del Duero, España  |
| TIPO DE VINO Y AÑADA    | Tinto reserva 2013,  |
| VARIEDAD DE UVA         | 100% Tempranillo   |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 14º - 16º C aprox.   |
| VIÑEDOS                 | Uva seleccionada en viñedos de más de 60 años plantados a más de 900 metros de altitud. Favoreciendo la maduración lenta y conservando la acidez de las uvas, factores necesarios para la posterior crianza en bodega. |
| PROCESO DE ELABORACIÓN  | Vendimia manual. Doble mesa de selección, despalillado y ligero estrujado. Fermentación a temperatura controlada. Maceración prolongada durante 25-30 días   |
| ENVEJECIMIENTO          | En barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad durante 15 meses y mínimo 20 meses en botella.   |
| GASTRONOMÍA             | Vino complejo y maduro perfecto para acompañar carnes rojas, guisos de caza mayor, asados castellanos y todo tipo de quesos curados. Perfecto con legumbres, arroces de carne y platos con setas.                      |

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional



## NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso.



NARIZ

Aromas terciarios, procedentes del envejecimiento en botella (cueros y tabaco), Combinados con notas de frutos negros maduros, especias dulces y suaves tostados



BOCA

Notas finas de cuero, tabaco y mocha. Bien estructurado y a la vez redondo, sedoso y complejo con un final largo y sabroso.