



BODEGAS VIÑA MAYOR

Ubicada en la llamada "Milla de Oro". La zona mas 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 2015
VARIEDAD DE UVA	Tempranillo 95% Cabernet Sauvignon 5%
TEMPERATURA DE SERVICIO	12 - 14º C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos de 12 a 15 años procedentes de parcelas localizados en las zonas de Valladolid y Quintanilla próximas a la bodega.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Vendimia manual. Uva transportada a la bodega en "picking bins" de 300 kg. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración en frío, envejecimiento dentro de barricas de Roble Francés.
ESTILO DE VINO	Rojo intenso en un carácter amable, sofisticado y arraigado en el paisaje.
GASTRONOMÍA	Ideal para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar comidas como pasta, arroces, legumbres y carnes asadas, como cocina fusión con un toque exótico.

NOTA DE CATA

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

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



VISTA

Cereza intenso, joven y vivo con toques azulados que denotan su juventud.



NARIZ

Frutas negras y roja con notas balsámicas y ligeros recuerdos especiados.



BOCA

Jugoso y redondo, con un fantástico equilibrio en boca.

