

POCHODZENIE

Rok 2020 przyniósł zimę obfitującą w opady. Bardzo korzystne dla winnicy deszcze w przeciwieństwie do roku 2019. Cykl wegetatywny winorośli rozwijał się znakomicie, z równowagą i jednorodnością dzięki obfitym deszczom i rezerwom wody gromadzonym przez cały rok. Jeśli chodzi o temperatury były one bardzo zbliżone do zwykłych w tej okolicy bez przymrozków co sprzyjało idealnemu dojrzewaniu winogron.

WINNICA:

Jest to nasza najświeższa i najmłodsza winnica. Gleba gliniasta piaszczysta z kamykami. Nadaje mu to charakterystyczną świeżość i charakter z bogatymi owocowymi niuansami.

HARVEST

The year 2020 had a winter of high rainfall. Rains that were very beneficial for the vineyard since in 2019 it predominated to a lesser extent.

The vegetative cycle of the vine developed in an excellent way, with balance and homogeneity, due to these abundant rains and the water reserves accumulated throughout the year.

As for temperatures, they were very close to the usual in the area, without alterations or risks of frost, favoring the grapes to reach a perfect ripening without climatic or health incidents.

OWN VINEYARDS

It has its origin in our freshest and youngest vineyards.

The loamy-sandy soil with pebbles.

This gives it a very characteristic freshness and character with rich fruity nuances.

GRAPE VARIETY

100% tempranillo

TYP WINA:

czerwone młode

ODMIANA:

Tempranillo

WINIFIKACJA:

Winogrona zbierane są ręcznie po dokładnym sprawdzeniu stopnia dojrzałości. Po pierwszej selekcji w winnicy przechodzi selekcję przed fermentacją w zbiornikach ze stali nierdzewnej z pompami i dwoma kontrolami dziennymi gęstości i temperatury.

NUTY SMAKOWE:

Bardzo intensywny i czysty kolor granatu. Bardzo intensywny aromat świeżych owoców czerwonych (czarna porzeczka). Bardzo przyjemny na podniebieniu ze względu na gładkość jak i balans dzięki doskonałej owocowości w smaku.

ELABORATION

The grapes are harvested by hand after exhaustive monitoring during the ripening cycle. After a first selection in the vineyard, it goes through a selection in the winery before fermentation in stainless steel tanks with pump-overs and two daily density and temperature controls.

TASTING

Very intense, clean and very bright garnet red color.

Very good aromatic intensity that conveys a sensation of fresh red fruit (black current). Very pleasant on the palate both for its initial smoothness and for the balance it shows due to its excellent fruitiness.

ALCOHOL:

14% vol.

PAIRING

Recommended for all types of meats such as chicken, beef, pork and lamb.

Ideal soft cheeses and blue fish.

RECOMMENDATION

Serve at a temperature between 14-16°C.

PODAWAĆ DO: polecane do wszystkich rodzajów mies takich jak kurczak, wołowina, wieprzowina i jagnięcina. Idealne do miękkich serów i niebieskich ryb.

TEMPERATURA SERWOWANIA: pomiędzy 14-16 stopni



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Producent: HACIENDA Y VINEDOS MARQUÉS DE VALDEPEÑAS, Ctra. Logroño, Km 86.2, A-57, 26011 Logroño, La Rioja, España.
Dystrybutor w Polsce: VINOLIVA Krzysztof Mycek & Tomasz Gogacz s.c. www.vinoliva.pl
jak kurczak, wołowina i jagnięcina.