



Pinna fidelis

CRIANZA

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD

Tinta del País
100%.

VENDIMIA

Manual, con
selección de
racimos.

CRIANZA

15 meses en
barricas de roble
francés.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza cuidadosamente de forma manual, seleccionando los racimos con uva proveniente de nuestras mejores parcelas. La uva se vendimia en su momento óptimo de maduración, para obtener un vino frutal, largo y complejo.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante unos 30 días, con el fin de extraer todo su potencial, y obtener un vino potente y elegante, reflejo de la tierra y de la bodega PINNA FIDELIS.

El vino se crió en barricas seleccionadas nuevas de roble francés de grano fino de los mejores bosques, sin clarificar ni filtrar, permaneciendo en ellas durante 15 meses. Durante su permanencia en barrica su cuidado fue máximo, con rellenos periódicos.

Finalmente se clarificó y se embotelló.

ASPECTO

Roja picota muy cubierto con tonos violáceos en capa fina.

NARIZ

Fruta roja: frambuesa y grosella, y fruta negra: arándano y mora, perfectamente ensamblado con los especiados: vainilla y clavo, provenientes de la barrica, ligeros tonos de cedro.

BOCA

Carnoso y untuoso, con unos taninos perfectamente integrados, posee un postgusto largo y muy agradable que invita a seguir degustando.

BODEGAS PINNA FIDELIS

CAMINO LLANILLOS S/N. 47300
PEÑAFIEL · VALLADOLID · ESPAÑA
Tlf: (+34) 983 87 80 34 - info@pinnafidelis.com

www.pinnafidelis.com

