



Pinna fidelis

ROBLE

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD

Tinta del País
100%.

VENDIMIA

Manual, con
selección de
racimos.

CRIANZA

4 meses en
barricas de
roble.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino se emplea exclusivamente uva procedente de nuestros viñedos. Tras una rigurosa vendimia manual, parcela por parcela, se obtienen unos frutos en su momento óptimo de maduración. Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron unos 25 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble americano y francés con barricas nuevas y con barricas con un máximo de 4 años, permaneciendo en ellas durante 4 meses. Durante su permanencia en barrica su cuidado fue máximo, con rellenos periódicos.

Finalmente se clarificó y se embotelló.

ASPECTO

Limpio, brillante, rojo cereza muy cubierto con tonos violáceos en capa fina.

NARIZ

Intensa fruta roja fresca, fresa, frambuesa, grosella, perfectamente ensamblada con la madera, recuerdos balsámicos, finos especiados, y de fondo, ligeros tostados.

BOCA

Taninos rotundos redondos que aportan finura con gran persistencia en un equilibrio perfecto con la acidez.



BODEGAS PINNA FIDELIS

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

www.pinnafidelis.com