

LOESS

INSPIRATION



EL VINO

LOESS INSPIRATION nace en una sesión de cata, mientras se realizaba un coupage ideal para centrar nuestro LOESS Crianza 2012 descubrimos la posibilidad de tener otro vino más joven con nuestra marca LOESS, fue una INSPIRACIÓN de los catadores.

Viticultura: Procede de nuestras viñas, vendimiadas a mano durante el mes de octubre, fecha ideal en la Ribera. Conseguimos que la uva madure lentamente y que tenga buena acidez. La producción de nuestras distintas viñas está entre los 2.800 kg. y los 4.600 kg.

Elaboración: Las distintas partidas de vino que componen **LOESS INSPIRATION** han permanecido una media de 9 meses en barrica, siempre francesa premium y con distintos tostados; medio y bajo, siendo estas últimas las barricas que utilizamos para nuestro Rueda fermentado en barrica. Las barricas son de primer, segundo y tercer uso.

Producción: Alrededor de 35.000 botellas.

Variedad. 100% Tinta del país (Tempranillo)

Región. Ribera del Duero

Vñedos. Propios

Alcohol. 14,5%

NUESTRA CATA DEL VINO

Al abrir el vino y servirlo en la copa, se ve un potente color granate con buena capa, que indica una adecuada maceración de la uva durante la vendimia.

En su fase olfativa, destaca rápidamente una fuerte intensidad aromática, con predominio de la fruta que se funde sutilmente con el roble donde permaneció durante los meses de crianza, creando unos matices de complejidad que nos satisfacen plenamente.

En boca sobre todo nos destaca su retrogusto, largo y muy agradable que nos dará una sensación de permanencia de su sabor. Vuelve la complejidad y un abanico de distintos sabores que van desde las frutas, a los balsámicos y tostados por el roble, destacando sobre todo el recuerdo varietal.