

# LOESS

## EL VINO

---

**Viticultura:** La uva utilizada para este vino procede de tres de nuestros viñedos: Corderilla, Carraboada 2 y Carravalcavado 2. La cata de la uva y su analítica nos indican la calidad de la misma así como el momento ideal para su cosecha y para la elaboración del vino.

**Vendimia y elaboración:** Vendimiamos durante el mes de octubre, aunque esto va a depender de la climatología del año. El mimo y cuidado con que se trata la uva hasta su llegada a la bodega permite garantizar la calidad de la misma y su estado sanitario.

La vinificación se realiza siguiendo la misma sistemática que para nuestro Collection: una fermentación alcohólica a temperatura controlada de 28 °C, previa maceración en frío, tras lo cual el vino permanece en contacto con la pasta hasta el momento del sangrado. En este caso la fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de inoxidable.

**Crianza:** Durante un mínimo de 12 meses Loess permanece en barricas nuevas y de un año de roble francés de 225 L y 500 L de capacidad. El embotellado se realiza en la primavera de su segundo año, saliendo al mercado pasado el verano de ese año.

**Producción:** Alrededor de 35.000 botellas .

## NUESTRA CATA DEL VINO

---

A la vista tenemos un vino limpio y brillante con una capa cubierta de intensidad media en el que predominan los tonos rojos y granates.

En nariz se exhibe con aromas intensos y francos con mucha fruta, acompañados de notas de vainilla, cacao, canela y café.

En la boca tenemos un vino fresco y aromático con un tanino de madera que le aporta estructura y dulzor.

**Denominación de Origen.** Ribera del Duero.

**Viñedo.** Corderilla, Carravalcavado 2 y Carraboada 2.

**Composición varietal.** 100% Tempranillo.

**Tonelería.** Barricas nuevas y de un año.

**Alcohol.** ± 14%.

**Temperatura de servicio.** 16-18 °C.

