

VINOS
MAJETE
Desde 1958

ALTO DE LOS ZORROS AUTOR

Ficha técnica

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto envejecido
Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)
Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos
Producción: 10.000 botellas
Añada: 2010
Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol
Plantación: En espaldera
Extensión del viñedo: 32 Ha.
Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

15 meses en barrica de roble francés y americano.

Vinificación

Fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 25°-27°C.
Larga maceración para conseguir la máxima extracción de polifenoles, buscando un vino de prolongada crianza.

Notas de cata

Fase visual: Color rojo cereza intenso, con ribetes de color rubí, de capa alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo con ciertas notas minerales que nos marca el terroir. Frutas, grosella negra con aromas a frambuesa, café, tofe. Buen equilibrio entre madera y fruta.

Fase gustativa: Complejo y potente, carnoso y redondo, largo en boca con sensaciones de madurez frutal, regaliz de palo y tostados.

Gastronomía

En el aperitivo es el acompañante idóneo para las anchoas en salazón y quesos curados. Armoniza en platos principales con guisos de caza y carnes rojas a la plancha, atendiendo también a pescados grasos y potentes, como el rodaballo o el mero al horno.

Recomendación de servicio: 14-16°C

