

# NIVEL 2016

Ribera del Duero

---

*'Primera añada bajo el nombre de NIVEL'*

**D.O.** Ribera del Duero

**Calificación añada** muy buena

**Crianza** 18 meses en barricas de roble francés y americano

**Grado alcohólico** 14,5%

**Producción limitada** de 1438 botellas y 80 magnum

## **Variedad**

100% Tinta del país.

Procedente de cepas con más de 65 años de antigüedad plantadas entre los 840-880 metros de altitud.

Parcelas pequeñas cultivadas en vaso y en ecológico en el pueblo de Anguix, famoso por sus suelos arcilloso-calcareos y arenosos con canto rodado en las zonas más altas.

## **Vendimia**

La primavera del año 2016 se caracterizó por las lluvias con bajas temperaturas lo que retrasó el brote de la vid más de lo normal, mientras que el verano estuvo marcado por la ausencia de lluvias y altas temperaturas. Aún así, el proceso se fue regulando hasta llegar a unas condiciones óptimas de recogida. Periodo de vendimia entre el 22 de septiembre hasta el 7 de noviembre.

## **Elaboración**

Vendimia manual en cajas. Encubado en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios. Maceración media. Temperatura de fermentación de 25º a 28ºC, durante 10-12 días. Embotellado en junio 2018.

## **Cata**

Es un vino con volumen, complejo en nariz, elegante. Frutal con aromas más especiados y minerales reflejo de los suelos de la zona.

La boca es amplia y elegante, con buena acidez. Tanino fino y fresco dando lugar un vino más suave y vertical.

