

SANCIUS

Bodegas y viñedos

Ribera del Duero

SANCIUS



“Color de rojo intenso, profundo, con una capa media alta, reflejos de tonos tejas y ladrillos en ribete de copa.

Olor: Bonito balance de aromas frutales y finas maderas, se detectan notas de yogurt de fresón y frambuesas en el primer impacto, serenamente aparecen notas de clavo, vainilla, tonos pasteleros, algo de mineralidad y recuerdos al chocolate inglés, bombón licoroso.

Sabor: La entrada en boca es delicada, con un equilibrio casi perfecto de acidez y tanicidad, de recorrido medio pero muestra mucha redondez sobresaliendo taninos dulces, recuerdos del otoño, en retronasal se perciben agradablemente las notas trufadas, regaliz y moras.”

Nino Izquierdo, Enólogo

Ficha técnica

2010

Nombre

Sancius

Tipo y año

Tinto Roble 2010

Graduación

14,5°

Crianza

6 meses en barrica de roble francés y americano

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Cepas

Tinta del País (Tempranillo) 100%

Embotellado

Marzo 2013

Presentación

Bordalesa de 75 cl. Caja de 6 unidades

Consumo

A medio plazo. Temperatura: 15-16°C

Calificación añadida por el Consejo Regulador

Excelente