

SANCIUS

Bodegas y viñedos

Ribera del Duero

SANCIUS



FASE VISUAL : Color rojo picota intenso con leves tonos teja y ladrillo en ribete de copa, profundo, con un excelente lagrimeo.

FASE OLFATIVA: Aromas de crianza es lo primero que se detecta, con maderas nobles y recuerdos a cuero nuevo y tabaco negro, el vino parece serio con el leve paso del tiempo los recuerdo de frutas como la mora, grosella, el palodus o regaliz van mezclandose con canelas,vainilla,pimienta negra, recuerdos de piñones,con bosque bajo

FASE GUSTATIVA: La entrada es cálida, aterciopelada , suave pero con contundencia, el vino está muy equilibrado, fresco, la impronta es una amalgama de frutos negros con recuerdos especiados, aparecen sabores de pasteleria,Moka, café, cacao, recuerdos de mineralidad, cueros limpios, sotobosque Etc.

Armonia de Tanino y acidez. con el tiempo se cuadrara todavia más. Perfecto para carnes rojas de caza: Jabalí, Venado, perdices, etc

Nino Izquierdo, Oenologist

Ficha técnica

2006

Nombre

Sancius

Tipo y año

Crianza 2006

Graduación

14°

Crianza

14 meses en barrica de roble francés y americano

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Cepas

Tinta del País (Tempranillo)

Embotellado

Marzo de 2008

Presentación

Bordalesa de 75 cl. Caja de 6 unidades

Consumo

A medio - largo plazo. Temperatura: 15-16°C

Calificación añadada por el Consejo Regulador

Buena