

LOCULTO

ROBLE



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)

Varietal: Este vino se elabora con uvas de la variedad 100 % Tinto Fino procedente de viñedos de la zona de Pesquera de Duero. Vendimia manual.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés con un máximo de 3 años de edad.



HISTORIA

Cinco años empleamos en realizar pequeñas y diferentes vinificaciones en la bodega. Comenzamos a finales del siglo pasado, allá por 1999. Queríamos encontrar el vino que nosotros teníamos en la cabeza, nuestra identidad. Las primeras cosechas estaban ya reservadas, apartadas, ocultas para quien no nos conocía. Así surgió nuestra marca que cada día nos recuerda nuestros orígenes.



LA COSECHA

La vendimia 2020 se desarrolló con absoluta normalidad, en fechas habituales, sin ninguna incidencia que reseñar durante todo el ciclo, recogiendo una uva de calidad excepcional. Los vinos producto de la cosecha 2020 no solo harán las delicias de los amantes de los vinos jóvenes y frescos más ligeros, sino también las de los amantes de los vinos de guarda de Ribera, recordando en cierta medida las longevas cosechas del siglo pasado.



ELABORACIÓN

Loculto es un vino 100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente y seleccionando los pagos y sus uvas. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente criado 6 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos cereza. Aromas de regaliz rojo, confituras de arándanos y cerezas. Amplio en bocas, sedoso, con gran fruta fresca muy equilibrada. Tonos de vainilla y crema.

