

LOCULTO

ROBLE SELECCIÓN 2020



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)

Variedad: Este vino se elabora con uvas de la variedad 100 % Tinto Fino Vendimia manual.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.



HISTORIA

Se trata de la interpretación más personal de un vino que tenemos en la bodega. Hace años decidimos realizar varias pequeñas elaboraciones en semicrianza de uvas procedentes de parcelas seleccionadas. Las experiencias extraídas en esas elaboraciones dieron como fruto Loculto Selección. Un vino diferente, más pegado a las particularidades enológicas de cada cosecha.



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 en barricas de roble francés 9 meses.



NOTAS DE CATA

Rojo picota con reflejos violáceos con gran intensidad cromática. Potente en nariz, varietal. Arándano y mora, toffe, caramelo y pan grillé. Textura amable en boca con taninos voluptuosos. Perfecto equilibrio entre fruta madura y madera especiada con un final tostado que le imprime propia personalidad.

