

MONTE PINADILLO CRIANZA

Descripción

Fermentado a temperatura controlada, descube realizado por cata y criado al menos durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Composición varietal

Tinta Fina (100%)

Elaboración

Vendimia manual seleccionada.
Maceración al menos 21 días.
Fermentación controlada a 28°C.
12 meses en roble francés y americano. Mínimo 6 meses en botellero.

Temperatura de servicio

18°C

Color

Rojo rubí intenso, con capa alta.

Nariz

Compleja y muy intensa, aromas a frutos negros compotados enlazados con aromas a roble bien integrados; en nariz es goloso con aromas a tofe, caramelo, vainilla... y el frescor de los balsámicos.

Boca

Es elegante, sedoso y con muy buena estructura, es graso y con volumen, largo y sabroso. Es un vino para compartir... y ser compartido.

Notas

Indicado para acompañar carnes, pastas, quesos, etc.



Y todo esto con el mejor cuadro de fondo. Los **tornasoles** de mis hojas que van adquiriendo tonalidades otoñales.

Una vez he llegado a la bodega, me convierten en mosto. Toda mi esencia se concentra en ese líquido tan preciado. Mosto que es almacenado en grandes depósitos para que se produzca la magia.

La vendimia, por lo general, se produce entre los meses de **septiembre y octubre**, pudiéndose prolongar hasta noviembre en los años más tardíos. Y no es una actividad reservada exclusivamente para bodegas y agricultores. Es la oportunidad de vivir desde dentro la **tradición hecha fiesta**. Comprender **el esfuerzo y el cuidado** que requiere esta labor hasta llegar a obtener los caldos que disfrutas en tu copa.

Y llega el día en el que los campos se llenan de **simbolismo y cultura**. El día en el que, gracias a las condiciones climatológicas durante la primavera y el verano, estoy en perfecto estado para que unas manos trabajadoras y expertas me recojan con mimo. Durante la vendimia, la Ribera del Duero insufla **vida**. Los caminos y carreteras están sembrados de actividad. Miles de personas se afanan en las viñas, al unísono, como en un **festival**. Porque, sí. Esto es una fiesta que se remonta al albor de nuestros días. Un **ritual** que consiste en seleccionar los racimos aquí, donde yo estoy, en el campo, para ser llevados a las diferentes **bodegas** de la comarca.



Vendimia

<https://bodegasanroquedelaencina.com/>



@BodegaSanRoqueDeLaEncina/



@BodegaSanRoque



@bodegasanroque