

Roble 2023

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad: 100% Tempranillo

Alcohol: 14%

Botella: Traditional Ligth. 450 gr.

Corcho: DIAM

Vendimia 2023:

Las bajas temperaturas acontecidas este invierno se sucedieron hasta el mes de abril. En mayo una helada primaveral afectó a alguna de nuestras viñas pudiendo salvar gran parte de ellas sin ningún problema. La pluviometría durante los meses primaverales fue mayor de lo esperado, lo que produjo una mayor acumulación de agua en el subsuelo, necesaria para el despertar de la vid.

En el periodo estival, nos encontramos con temperaturas agradables, caracterizando al verano como bastante seco, salvo por la aparición de algunas tormentas. Este hecho produjo que la planta se completara su ciclo de manera satisfactoria, permitiéndonos alcanzar la madurez deseada de la uva a mediados del mes de septiembre.

Vinificación:

Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y estrujado. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza de al menos 4 meses en barricas de roble francés y americano.

MONTEPINADILLO
RIBERA DEL DUERO



www.pinadillo.com

