



ALTO DE LOS ZORROS AUTOR 2010

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto envejecido

Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 10.000 botellas

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol

Plantación: En espaldera

Extensión del viñedo: 32 Ha.

Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

15 meses en barrica de roble francés y americano.

Vinificación

Fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 25°-27°C. Larga maceración para conseguir la máxima extracción de polifenoles, buscando un vino de prolongada crianza.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza intenso, con ribetes de color rubí, de capa alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo con ciertas notas minerales que nos marca el *terroir*. Frutas, grosella negra con aromas a frambuesa, café, tofe. Buen equilibrio entre madera y fruta.

Fase gustativa: Complejo y potente, carnoso y redondo, largo en boca con sensaciones de madurez frutal, regaliz de palo y tostados.

Gastronomía

En el aperitivo es el acompañante idóneo para las anchoas en salazón y quesos curados. Armoniza en platos principales con guisos de caza y carnes rojas a la plancha, atendiendo también a pescados grasos y potentes, como el rodaballo o el mero al horno.

Recomendación de servicio: 14-16°C



ALTO DE LOS ZORROS AUTOR 2010

Designation of origin: Ribera del Duero

Type of Wine: Aged wine

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Origin: Roa (Burgos, Spain)

Production: 10.000 bottles.

Vintage: 2010.

Alcoholic Grade: 14%.

Extension of the vineyard: 32 Há.

Ageing: 15 months in french and american oak barrels.

Winemaking: Temperature controlled fermentation between 25-27°C. Long maceration seeking maximum extraction of polyphenols for a wine with long bottle life.

This wine was made with a selection of our best grapes from our estates "El Cerro" and "La Redonda".

TASTING NOTES

Colour: Intense ruby red color with ruby edge.

Aroma: Deep and complex. Typical mineral character of the *terroir*. Fruits, black currant, with raspberry hints, coffee, toffee and vanilla.

Good balance between wood and fruit.

Taste: Complex and full, round, fleshy. Long rounded mouth. Ripe fruits, licorice and toast.

Service: 14-16°C.



ALTO DE LOS ZORROS AUTOR 2010

Bezeichnung D.O: Ribera del Duero

Weinart: Alter Rotwein.

Rebsorten: Tinta fina 100% (Tempranillo)

Herkunft: Término Municipal de Roa (Burgos)

Produktion: 10.000 Flaschen

Jahrgang: 2010

Alkoholgehalt: 14%

Größe des Weinbergs: 32 ha

Weinausbau: 15 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Vinifikation: Temperaturgesteuerte Gärung zwischen 25 und 27°C. Lange Mazeration um die höchste extraktion von Polyphenolen zu erhalten in der Suche auf einem Wein mit langer Lagerung.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Sicht: Intensive kirschrote Farbe mit rubinrote Farbe, hohe Schicht.

Nase: Intensiv, komplex, mit einigen mineralischen Noten, die das *terroir* betont. Früchte, schwarze Johannisbeere mit Aromen von Himbeeren, Kaffee, Toffee. Guter Ausgleich zwischen Holz und Frucht.

Gaumen: Komplex und kraftvoll, fleischig, rund, langer Abgang mit Empfindungen von reifen Früchten, Lakritze und Töstung.

Service: 14-16°C.