

Costalara 2018

En la propiedad Pagos de Anguix, situada a más de 800 metros de altura, justo en el corazón de la Ribera de Duero, nace este magnífico vino elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino. La paciencia y la sabiduría bastan para lograr que este noble varietal exprese la verdadera riqueza de este singular terruño.

Vino de un vivo color rojo con matices violáceos, de capa intensa y con lágrimas persistentes.

La nariz inicialmente nos habla de su crianza sobre maderas nobles, con aromas de vainilla y coco, pimienta blanca y notas de orégano. A medida que se abre, la complejidad de su aroma se acrecienta mostrando notas de regaliz de palo y una gran intensidad de frutillas rojas.

En boca, su ataque es untuoso y fresco a la vez. Su aterciopelado tanino acaricia el paladar expresando toda su riqueza. Un vino goloso, concentrado, persistente y con un fondo de boca largo y especiado.

Es un vino moderno y complejo que mejorará en botella durante los próximos años.

Cosechado, elaborado y embotellado en la propiedad



Tipo de vino

D.O. Ribera de Duero

Tipo de suelo

Suelos pedregosos sobre un fondo arcillo-calcáreo

Variedad

100% Tinto Fino

Portainjerto

110 Richter

Densidad de plantación

2400 pies por ha

Conducción

Cordon Royat

Edad del viñedo

Entre 20 y 30 años

Crianza

12 meses en barricas de roble francés y americano

Graduación

15,0 %

Temperatura de servicio

16-17 °C