

# RIBERA DEL DUERO • VIVALTUS

DOCG



---

## Uvaggio:

98% Tempranillo (vino pregiato), 2% Cabernet Sauvignon.

## Affinamento:

95% del volume: 11 mesi in botti di rovere francese a grana extra fine (225 l) dei migliori bottai (15% nuove, resto 1 e 2 anni). 5% del volume: 11 mesi in anfora di terracotta italiana.

## Note di degustazione:

olfatto, con frutti neri e tocchi balsamici e speziati. Complesso, con un'esplosione di profumi che si disvelano poco a poco. Al palato risulta molto elegante, setoso, morbido e complesso. L'insieme regala una sensazione di equilibrio, freschezza ed eleganza, con un finale molto lungo ed edonistico. Un grande vino a livello mondiale.

## Temperatura di servizio:

16/18° C.