



CONVENTO DE LAS CLARAS CRIANZA D. O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: Tempranillo 100%

SUELOS: Arcilloso calcáreos.

VIÑEDOS: Situados en campiñas de la zona oeste burgalesa de la D.O. Ribera del Duero.

ELABORACIÓN: Crianza en barricas de roble americano durante 22 meses.

NOTAS DE CATA:

Elaborado con las uvas del pago de Carrizos, la expresión de terroir más pura de Ribera del Duero.

Color rojo picota con ribete violáceo de capa muy alta y lágrima pigmentada.

Una nariz compleja con aromas de frutas negras y regaliz, tostados, vainilla y frutos secos.

En boca tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez.

Largo recorrido con un final muy fino de fruta y especias.

PRODUCCION LIMITADA: 20.000 BOTELLAS

RIBERA
DEL
DUERO



CONVENTO DE
LAS CLARAS

