

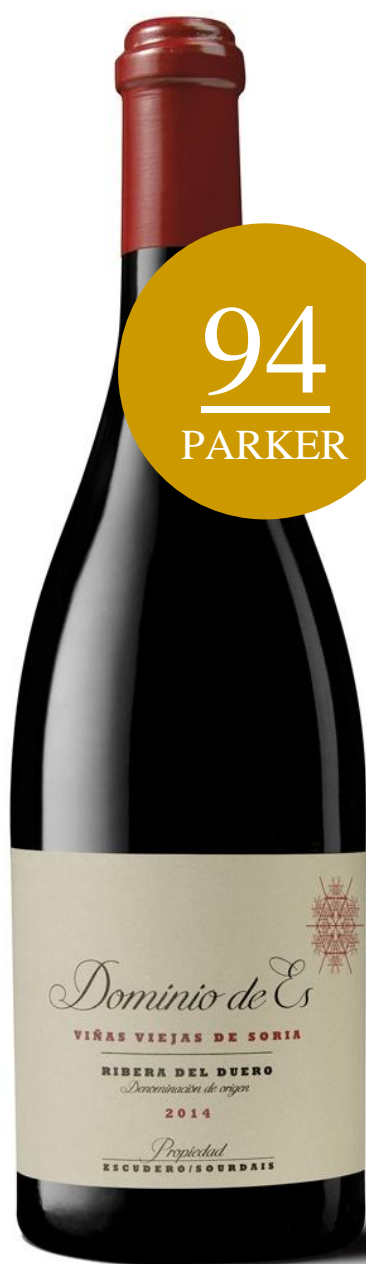
DOMINIO DE ES

D.O. Ribera del Duero

Después de 12 vendimias en la Ribera del Duero Soriana, Bertrand Sourdais prosigue su camino de "vigneron", ahora con su propiedad "**Dominio de Es**".

Sigue cautivado y teniendo curiosidad, como si fuese el primer día, por la textura de los suelos, la sabiduría de las viñas prefiloxéricas de tinto fino, por ese clima tan puro y limpio, por el entorno virgen y la biodiversidad que ofrece Soria; también por la pasión que le une con los viticultores de la zona.

Dominio de Es son 4 parcelas e propiedad de viñas viejas "grand cru" a unos 1000 metros de altura. Allí cultivan combinando observaciones con experiencia, apoyándose en técnicas biodinámicas para aumentar así la personalidad de nuestros suelos, viñas y añada.



DOMINIO DE ES

FORMATOS

0,75L (2014)

MAGNUM (2014)

VARIETADES

95% Tinto Fino, 5% Albillo.

ELABORACIÓN

El Dominio de Es fermentó con el 50% de raspón durante 17 días a baja temperatura (18°C hasta 26°C final de fermentación) y tan sólo se hizo 1 pigeage. Crianza de 20 meses 100% en barricas de dos vinos (origen la Romanée Conti).

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con bordes violáceos. Capa alta y lágrima fina. En nariz presenta aromas a frutos del bosque, frutas rojas como grosellas o frambuesas. Suaves notas a vainilla y especias muy sutiles de la barrica. En boca es un vino intenso, jugoso. Frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos también algunas notas especiadas.

MARIDAJE

Cerdo al horno, conejo a la brasa, guisos de pollo, quesos de pasta cruda semicocida.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com