



EL HACEDOR OPIMIVS

D.O. Ribera del Duero, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo procedente en su totalidad de nuestro pago "El Julián", plantado en 1940 (84 años) situado a 850 metros de altitud.

Alcohol: 14,5%.

Elaboración: 14 meses en barricas de roble francés nuevas de las mejores tonelerías francesas (Cadus, Nadalie and Vicard).

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Visualmente destaca su alta tonalidad de color rojo rubí, limpio y brillante. Muestra un bouquet complejo de aromas afrutados bien integrados, como fresa, frambuesa y mora, junto con aromas de la crianza en roble como son cedro, pan tostado, toffee, chocolate y tabaco. Encontramos un vino con cuerpo, con sabores primarios como cereza y ciruela, aromas de roble como vainilla, pan tostado, cedro y algunos matices salados, integrados de forma impecable. Es un vino elegante, complejo, de textura sedosa y taninos suaves con un final largo, que se desarrollará maravillosamente en botella.

MARIDAJE

Carne asada al horno de leña acompañada de hierbas aromáticas.

BODEGAS EL HACEDOR

Bodegas El Hacedor nace de la pasión de nuestro equipo por el mundo del vino, para crear vinos singulares de la máxima calidad, diferenciados y sostenibles, avalados por un equipo profesional con más de 25 años de experiencia.

TOMA
UNO