



# EL HACEDOR

B O D E G A S



## 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