

FAMILIA
Osborne-Osborne



SEMBRO

Edición Limitada 2020

La cosecha 2020

La cosecha 2020 en nuestros viñedos, en la Ribera del Duero, se ha caracterizado principalmente por una pluviometría alta y oscilaciones de las temperaturas medias a lo largo de todo el ciclo. Las precipitaciones registradas durante la primavera y las temperaturas suaves y sin heladas, permitieron a la vid una muy buena brotación desde principios del mes de abril, así como su posterior desarrollo. A mitad de septiembre se registraron varios días de lluvia que ayudaron a conseguir una muy buena maduración. Como resultado, hemos obtenido unos vinos muy equilibrados, con un gran potencial aromático y frutal, con graduaciones moderadas y bocas redondas, afrutadas y con estructura muy agradable. La cosecha 2020 apunta a una calidad enológica elevada, con un gran potencial de evolución y envejecimiento, tanto para las medias como para las largas crianzas, dando lugar a vinos muy afrutados y elegantes.

El vino

Este vino es una Edición Limitada de 71 barricas de roble francés de 300 litros de capacidad que han dado como resultado tan solo 28,389 botellas de la añada 2020 tras una crianza de 12 meses

Nota de cata

Traslada el carácter primario de unos frutillos silvestres especiados y también desarrolla aromas balsámicos y minerales tan asociados a la zona, lo que le otorga una identidad propia y distinta sobre el resto de vinos de la Bodega.

Alcohol: 14,5 % vol. Acidez: 4,5 g/l en H2T pH: 3,7 Azúcar residual 1,6 g/L

