



SEMBRO 2022



Es nuestro vino tinto más joven y de nivel de entrada para empezar a conocer nuestra filosofía enológica en Ribera del Duero, con una crianza de entre 3 - 4 meses en barrica nueva y de segundo año de roble francés y americano. Cada nueva añada sale al mercado aproximadamente transcurridos 8/10 meses desde la vendimia.

Es un monovietal de Tempranillo localmente también denominada Tinto Fino. Proviene de viñedos con edades comprendidas entre los 15 y 30 años de varios pueblos de Ribera del Duero (Pesquera de Duero, Quintanilla de Onésimo, Quintanamanvirgo y Gumiel de Mercado). Los suelos de sus viñedos son calizos, pedregosos y principalmente se sitúan en las zonas comprendidas como terrazas de valle del río Duero.

Es un vino con mucha fruta, jovial en boca, pero a la vez con unos taninos dulces de su breve paso por barrica. Creemos que tiene un potencial de guarda / mejoría en botella de unos 4/5 años. Es un vino con el que intentamos transmitir el carácter más frutal de la Tinto Fino ribereña.

Nuestra marca SEMBRO lleva establecida en los mercados 20 años y su consumo se reparte entre un 75 % para el mercado nacional y un 25 % para el internacional. La producción media anual es de unas 250.000 botellas, de las que un 4 % son en formato magnum.

Alcohol: 15 % vol. pH: 4,8 Acidez: 5,2 g/l en H2T Azúcar residual: 1,7 g/L

