



# SEMBRO

*Edición Limitada* 2021



Proviene de una exhaustiva selección de los mejores viñedos que destinamos para Sembro. Tiene una crianza en bodega nueva de roble francés de más de 12 meses y lo solemos sacar al mercado un año y medio después de su vendimia.

Es un monovarietal de Tempranillo localmente denominada Tinto Fino. Proviene de viñedos de más de 30 años de los pueblos de Pesquera de Duero, Quintana del Pidio y Gumiel del Mercado, cuyos suelos son más calizos y pobres situados en las partes más altas.

Es un vino consistente, con taninos firmes y fruta madura, aunque envuelto en boca por cierta cremosidad de su paso por bodega nueva. Creemos que tiene un potencial de guarda / mejoría en botella de unos 8 / 10 años. Es un vino con el que intentamos transmitir el carácter de vino de crianza de Ribera del Duero, siendo un exponente excelente para ver una dimensión de la Tinto Fino de Ribera del Duero con una crianza media de un año.

Esta marca lleva en el mercado 6 años y su consumo se reparte entre un 70% para el mercado nacional y un 30 % para el internacional. La producción media anual es de unas 40.000 botellas.

Alcohol: 15 % vol. Acidez: 4,5 g/l en H2T pH: 3,7 Azúcar residual 1,6 g/L

