

*Oyada Briego 14,5°

2005_D.O. RIBERA DEL DUERO (CASTILLA Y LEÓN)

UVAS: 100% TEMPRANILLO

ENÓLOGO: FERNANDO BENITO HERNANDO

Bodegas Briego
Teléfono: 983 892 156
www.bodegasbriego.com

DATOS DE CAMPO Selección de uva del viñedo "La Hoyada" en Fompedraza / Altitud: 910 m. / Suelo: caliza con arena / Vendimia manual / Rendimiento del viñedo: 1.000 kg./Ha. / Viñedo propio: 68 Ha. (100%) / **ELABORACIÓN Y CRIANZA** Maceración previa a 14°C / Fermentación alcohólica durante 28 días a 22°C en depósitos de acero inoxidable / Envejece 14 meses en barrica (0-2 años) de roble francés y americano / Afina en botella 24 meses / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL_V** > Color rojo cereza picota intenso. **N** > Tras una recomendable oxigenación, expone un aroma basado en la fruta roja, carácter lácteo y algo mineral, notas de yogur de moras que lo rejuvenecen. **B** > Potente de entrada, carnosos y frutal en el paso, equilibrado, sin aristas, excelente acidez, gana complejidad según se funde en la boca, final carnosos y mucha fruta, seco y expresivo.

Maridaje gastronómico: Jarrete asado.



94/100

*Chivite Colección 125 14°

RESERVA 2005_D.O. NAVARRA (NAVARRA)

UVAS: 65% TEMPRANILLO, 30% MERLOT, 5% CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO: FERNANDO CHIVITE

DATOS DE CAMPO Poda en verde, vendimia en verde / Vendimia seleccionada manual / Rendimiento del viñedo: 5.000-6.000 kg. Ha. (medio) / Ciclo vegetativo: normal / Maduración: ligeramente adelantada / **ELABORACIÓN Y CRIANZA** Envejece 14 meses en barrica (60% nueva, 40% de 2º año) de roble francés / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL_V** > Color rubí profundo, juvenil. **N** > Elegantes y complejos aromas entre los que destacan los propios de su paso por barrica, acompañados de claras notas minerales y balsámicas y unos sencillos recuerdos de fruta negra en sazón. **B** > Profundo, limpio y amplio, con aromas terciarios bien acompañados por una fruta que le aporta estructura en el paso y una acidez que le da conjunción y amabilidad, apareciendo por vía retronsal un tanino aterciopelado y de buena personalidad.

Maridaje gastronómico: Verdinas con codorniz.

Bodegas Chivite
Teléfono: 948 811 000
www.chivite.es



3/100

*Enate Uno 15°

TINTO 2005_D.O. SOMONTANO (ARAGÓN)

UVAS: 60% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT, 20% SYRAH

ENÓLOGO: JESÚS ARTAJONA SERRANO

Bodega Enate
Teléfono: 974 302 580
www.enate.es

DATOS DE CAMPO Suelo franco-arenoso / Vendimia manual y en cajas / Viñedo propio: 500 Ha. / Viñedo controlado: 100 Ha. / **ELABORACIÓN Y CRIANZA** Fermentación alcohólica a 28°C en pequeños depósitos equipados con pisoneo automático / Macera 1 mes con los hollejos / Envejece 20 meses en contacto con sus lías finas en barrica nueva de roble francés (grano extrafino) / Embotellado: Junio 2007 / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL_V** > Color picota oscuro. **N** > Intensos y elegantes aromas de buena crianza, recuerdos especiados, canela, cardamomo, fruta roja muy madura y casi en sobremaduración, atractivo toque muy mentolado que aporta frescura. **B** > Entrada suave y compleja, paso amplio, equilibrado, taninos que confieren vida y longitud. Final que

93/100

