



Supernova Crianza 2019

Premios
92 puntos
Guía Peñín 2022



Supernova Crianza

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal: Tempranillo.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Intensidad de capa alta, destaca su color rojo picota y una lágrima bien definida. Limpio y brillante.

Nariz: Aromas varietales, frutas rojas y negras maduras, toques minerales y tostados muy finos.

Boca: Entrada en boca muy sutil, untuosa, con sensaciones lácticas y un retrogusto muy frutal.



**CRIANZA
SUPERNOVA**

Es una de las más elaboradas a partir de la selección de uvas procedentes de viñedos situados en 11% Tempranillo (Tinto del País), variedad autóctona de la zona, con uvas sanas, con cuerpo y complejidad. Sus largas horas de maduración y dedicación al mundo del vino.

As part of a long family tradition, this wine was produced from grapes mostly selected from our own vineyards. This wine is made from 100% Tempranillo (Tinto del País), a native Spanish grape from the Ribera del Duero region.

*Amistada de 32.000 botellas
Edition of 32.000 bottles*

**DUERO
ORIGEN**