

CASA ROJO

ALEXANDER vs THE HAM FACTORY 2015

D.O. Ribera del Duero

Le uve provengono da vecchi vigneti di età tra i 35 ed i 100 anni.

Altitudine media da 850 a 900 metri, tutti nella provincia di Burgos e Valladolid.

Di gran corpo, ha un bel colore rosso granato intenso.

Al naso troviamo un bouquet complesso, che spazia dalla frutta rossa matura ai suoi aromi terziari dovuti all'invecchiamento. Frutti neri molto maturi (mora, mirtillo) che poggiano sulle deliziose note di pasticceria affumicata, arrostita e tostata dalla botte francese

Al palato il vino è molto elegante, strutturato, rotondo e lungo.

Compagnano gli aromi balsamici del legno, con tannini dolci che avvolgono il frutto, mettendolo in risalto.

Il retronasale è intenso, facendoci venire l'acquolina in bocca, di grande persistenza.

Questo Ribera del Duero migliorerà in bottiglia nei prossimi 10 anni.



REGIONE VINICOLA

La Horra, Burgos, Castiglia e Leon

ANNATA

Eccellente



VARIETÀ

100% Tempranillo

INFORMAZIONI TECNICHE

20 mesi in barrique



ANALISI TECNICA

Vol: 15,5% • Ph: 3,9
Zuccheri: 1,5 g/L • Acidità totale: 4,5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

