



● Acón - Ribera del Duero



13.00 €

16.46 USD

El vino Acón Crianza 2003 ha sido galardonado con Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. En el corazón del Duero, se encuentra ubicada la Bodega y Viñedos Abadía de Acón, donde se elaboran vinos de gran calidad. Ribera del Duero, tierra de vinos. Los vinos Abadía de Acón, son elaborados con las técnicas más modernas y con un profundo respeto de los usos realizados hasta el embotellado. Por eso, son vinos de especial sensibilidad.

Cosecha

Considerada como muy buena por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Variedades de la uva

Tinto Fino 100% (Tempranillo).

Vendimia manual seleccionada.



Viñedos propios.

Elaboración y Crianza

Recolección manual de las uvas, que una vez despalilladas pasan a depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 28°C y maceración durante 21 días. Se procede a una depurada crianza en barrica durante 14 meses en barrica de roble francés (40%), Centroeuropeo (30%), Americano (30%).

Datos cosecha

La cosecha de 2003, tras un invierno muy lluvioso y un verano con temperaturas altas, fué muy buena en maduración y rica en azúcares, estando calificada como muy buena. Bien equilibrada en color, grado y acidez.

Características

Tipo de vino: Tinto

Clasificación: Crianza

Cosecha: 2003

Calificación de la añada: Excelente

Grado alcohólico: 13,5%

Variedades de uva empleada: Tinto Fino 100% (Tempranillo).

Tipo de botella/capacidad: Bordelesa, 75 cl (botella).

Nota de cata

Color: Rojo picota, con ligeros tonos iodados en capa fina.

Nariz: Potente e intensa, notas de vainilla, regaliz y cuero con frutas rojas maduras.

Boca: Se muestra potente y estructurado con presencia de taninos muy maduros, aparece fruta madura compotada.

Final: Sabroso, envolvente y persistente.

Consejos del Enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.

Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14°C y 18°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura.

Degustar los vinos a una temperatura entre 16° y 18°C, decantándolos si fuera necesario.