

Ribera del Duero '4'

Figuero

Mokka, laurier, houtskool, vanille in het royaal aanwezige mooi rijpe donkere bosfruit.

Een romige structuur, onder meer te danken aan de 4 maanden rijping op nieuw hout, laat zijn sporen na en versterkt de weelderige sensaties die deze wijn domineren.

Druivensoort Tempranillo

Herkomst: La Horra, Burgos, Ribera del Duero, Spanje

Wijngaard

hooggelegen, kalkhoudende kleibodems met gravel, goed gedraineerd, beschermd door de in het noorden gelegen "sierra".

Vinificatie

Ontsteling, 5 dagen koude inweking.

25 % Frans eiken, en 75 % Amerikaans eiken werden gebruikt voor de rijping gedurende 4 maanden van deze wijn.

Achtergrond

La Horra hoort samen met Valbuena tot de beste terroirs van de Ribera del Duero appellatie, door zijn hoge ligging op 800 meter boven de zeespiegel, en zijn arme bodems.

Zie ook [Ribera del Duero '12'](#) van [Figuero](#).

Herkomst



