

BODEGAS

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

PAUL DE ALBAS
VENDIMIA SELECCIONADA

SELECCIÓN DE AÑADAS EXCELENTES Y ÚNICAS

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: 100% Tempranillo

VINIFICACIÓN: Uva procedente de nuestro viñedo Pagos de Carrapeñafiel situado en San Martín de Rubiales. Vendimia manual y seleccionada en su punto óptimo de acidez y madurez. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 30°C. los primeros días. Maceración en contacto con los hollejos durante 2 semanas con remontados ligeros para obtener una buena extracción de color. Se realiza posteriormente fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés Allier.

CRIANZA: Este vino es envejecido en barricas de roble francés durante un mínimo de 18 meses y el resto en botella hasta su comercialización.

SITUACIÓN: Ribera del Duero

MUNICIPIO: San Martín de Rubiales

ALTITUD: 750 m

EDAD DEL VIÑEDO: 45 años

CONDUCCIÓN: Espaldera doble cordón Royat

DENSIDAD: 2.800 cepas

SUELO: Aluvial

LLUVIA/AÑO: 400 mm

ASPECTO:
De bello color cereza intenso y borde granate.

AROMA:
Aroma expresivo, potente, varietal, fruta madura, especias y roble cremoso.

BOCA:
Sabroso y potente, tostado, fruta madura y especiado. Taninos elegantes y maduros que aportan un final largo y persistente.

TEMPERATURA:
Servir a 18°C - 19°C

PREMIOS:

**Wine Enthusiast
Usa 2015**
94 Puntos
Cellar Selection
Paul de Albas Especial
2011

**Mundus Vini
Alemania 2014**
Medalla de Oro
Paul de Albas Especial
2011

