



Magna Vides

TINTO

Vino de viñedos centenarios de parajes especialmente seleccionados de La Aguilera, uno de los terruños más codiciados de Ribera del Duero.

Nota de cata

“Floral y perfumado, con notas de guindas, frutos rojos y hibisco. En boca resulta un poco masticable, con cuerpo medio y taninos firmes. Final honesto y bien estructurado. Criado en huevos de hormigón y barricas de roble usado. Una mezcla de tempranillo, monastrell y albillo mayor con racimos enteros.”

Zekun Shuai, James Suckling.

- ★ 93 Puntos Tim Atkin MW
- ★ 91 Puntos James Suckling
- ★ 96 Puntos Decanter Magazine. Ribera del Duero of the year (2022).
- ★ 94 Puntos Tim Atkin MW (2022)
- ★ 94 Puntos Tim Atkin MW (2020)

OTRO RIBERA ES POSIBLE

Alérgenos: contiene sulfitos.
Apto para veganos

Añada	2023
Variedad/es utilizadas (con %)	75% tempranillo, 15% Monastrell, 5% albillo mayor.
Envejecimiento y tipo de barrica	12 meses en barricas de 500 litros de roble francés y huevo de hormigón de 1.800 litros.
% barrica nueva y % barrica usada	50% usada
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	Parajes seleccionados de La Aguilera
Edad del viñedo	Tempranillo: 80-100 años. Otras variedades: 80-100 años.
Altitud del viñedo	850 metros
Tipo de suelo	Arcilloso
Tipo de viña	Vaso en secano
Fecha aproximada de la vendimia	9 Septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración	2011
Detalles de la elaboración del vino	Encubado en depósito abierto de 1.000 kilos. Bazuqueos manuales

