



BANCALES DEL SARDAL



Vino de viñedo histórico de La Aguilera, Valle del Gormejón, Burgos, plantado en 1920, sobre tierra arcillo calcárea, a 865 metros de altura, orientación norte

Nota de cata

“Complejo pero sorprendentemente puro, con aromas de fruta roja, flores, cítricos de carácter mineral, finas especias y hierbas. Muy jugoso, con textura y casi tenso, de cuerpo medio a completo y taninos finos. Sabores largos e intensos, pero con poca carga de fruta y extracción. El resultado es un vino preciso, transparente y fácil de beber que resalta la frescura y la textura.”
Zekun Shuai, James Suckling.

- ★ 98 Puntos Tim Atkin MW
- ★ 95 Puntos James Suckling
- ★ 95 Puntos Decanter
- ★ 95 Puntos Tim Atkin MW (2022)
- ★ 96 Puntos Tim Atkin MW (2021)
- ★ 96 Puntos Tim Atkin MW (2020) Red Wine Discovery of the year

ARCILLO CALCÁREO NORTE

Añada	2023
Variedad/es utilizadas (con %)	75% tempranillo, 25% albillo mayor
Envejecimiento y tipo de bodega	18 meses en bodega de 300 litros francesa
% bodega nueva y % bodega usada	100% bodega usada de segundo año
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	Bancales del Sardal, viñedo histórico singular
Edad del viñedo	Viñedo centenario
Altitud del viñedo	865 metros
Tipo de suelo	Arcillo-calcáreo
Tipo de viña	Vaso en seco
Fecha aproximada de la vendimia	10 Septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración de este vino	2020
Detalles de la elaboración del vino	Encubado en depósito abierto de 1.000 kilos. Bazuqueos manuales

Alérgenos: contiene sulfitos.
Apto para veganos