

# EL ILUSIONISTA

## CRIANZA

---

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribera del Duero
VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo
CRIANZA:	14 meses en barrica
GRADUACIÓN:	14%

---

**VIÑEDO:** Los viñedos se extienden a lo largo de los 110 km del río y penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

---

**ELABORACIÓN:** 14 meses en barrica de madera. 70% de roble francés y 30% de roble americano.

---

**SUELO:** Al pie del valle, los suelos son aluviales con arena y arcilla. El suelo consiste en piedra caliza y tiza en la parte superior de los lados del valle, donde se encuentra el "páramo".

---

**CLIMA:** Lluvias moderadas, con el aporte adicional de humedad provisto por las brumas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

---

**VISTA:** Rojo rubí profundo con tonos morado.

---

**NARIZ:** Nariz elegante con recuerdos a frutas negras y especias frescas.

---

**BOCA:** De gran complejidad, lleno de sabor al final con un agradable retrogusto.

---

**GASTRONOMÍA:** Muy recomendable con carnes como ternera, cerdo y cordero. También este vino es excelente para el queso añejo.

---



### BODEGAS EL ILUSIONISTA

OficinaS Avda. Peinador, 51. 36416 Mos  
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com  
[WWW.HGABODEGAS.COM](http://WWW.HGABODEGAS.COM)