

EL ILUSIONISTA

CRIANZA

| | |
|------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO: | Tinto |
| D.O.: | Ribera del Duero |
| VARIEDAD DE UVA: | Tempranillo |
| CRIANZA: | 12 meses en barrica |

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: 12 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