

# Guademaya 2014

Bodega: **Buen Camino**  
D.O. **Ribera del Duero**  
Tipo: **Tinto**  
Grado: **14% vol.**  
Producción: **2.549 botellas**  
Variedad: **100% Tempranillo**



## VIÑEDO

Elaborado con la selección de las mejores uvas del paraje “Guademaya”, viña situada en el extremo noroeste de la Ribera del Duero, expresa la tipicidad de este característico terruño.

Trabajada personalmente y sin utilizar herbicidas, se trata de una ladera ubicada entre 850 y 900 metros de altitud y orientación sur, suelo pobre con margas y fondo calizo. Bajos rendimientos, una mínima intervención y la sanidad natural que le proporcionan los persistentes vientos atlánticos del Valle del Esgueva permiten obtener una fruta excepcional.

## ELABORACIÓN

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 kg con doble selección (en vendimia y en bodega). El transporte se produce en viajes pequeños y de forma inmediata.

Vinificación: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica espontánea y termocontrolada hasta 27°C. Remontados o bazuqueos diarios según cata. Descubre por cata.

Fermentación maloláctica espontánea entre 19 y 20°C.

Envejecimiento: de 12 a 18 meses en nave de crianza climatizada en barricas de roble francés nuevas.

Embotellado: El vino reposa en botella un mínimo 24 meses antes de su comercialización.

## CATA

Vista: Rojo cereza picota de capa alta con ribetes del mismo color. Limpio y brillante.

Nariz: Complejos aromas que expresan la particularidad de su terruño. Francos recuerdos a cerezas, zarzamoras y monte bajo con un ligero fondo tostado (regaliz, pimienta negra, tofe...).

Boca: Viveza en la entrada, frutuosidad, bien estructurado. Equilibrio entre su frescura y sus taninos finos, redondo y largo.

Temperatura de servicio: De 15°C a 17°C.