

# Guademeya 2015

**Bodega: Buen Camino**  
**D.O. Ribera del Duero**  
**Tipo: Tinto**  
**Grado: 14,5% vol.**  
**Producción: 2.166 botellas**  
**Variedad: 100% Tempranillo**



## VIÑEDO

Elaborado con la selección de las mejores uvas del paraje “Guademeya”, 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 manual en cajas de 12 kg con doble selección (en vendimia y en bodega). El transporte se produce en viajes pequeños y de forma inmediata.

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.

Permaneció 498 días en barricas de roble francés nuevas.

Embotellado el día 15 de julio de 2017, permaneció descansando en botella más de 3 años 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. Aromas balsámicos y francos recuerdos ciruelas maduras, zarzamoras silvestres 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.