



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN

MOSAICO

de Baco



- 0.75 L.
- 13.5% Vol.
- Tempranillo.
Viñedos de 15 a 20 años.

joven

Los romanos consideraban tan exquisito el arte del MOSAICO que pensaban que solo podían ser creados por las musas o los favorecidos por ellas.



- 0.75 L.
- 13% Vol.
- Tinto fino y Albillo.
Viñedos de más de 50 años.

rosado

A partir de viñedos propios a 900 metros de altitud, obtenemos este vino claro, con la personalidad que le otorga la tradición unida a las mejoras en el proceso de selección de la uva y las nuevas tecnologías.



verdejo



- 0.75 L.
- 13% Vol.
- Verdejo.

Viñedos trabajados con el más estricto respeto al medio ambiente. Elaborado con levaduras autóctonas, permanece sobre sus lías para aumentar su complejidad, consiguiendo un vino elegante y con carácter.







roble


- 0.75 y 1.5 L.
- 14% Vol.
- Tempranillo.
Viñedos entre 20 y 50 años.
Vendimia manual.
- 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Con una producción por hectárea controlada y aplicando las últimas tecnologías en su elaboración, conseguimos este vino con un intenso aroma de frutas maduras y presencia de su paso por bodega.

crianza





-  0.75 y 1.50 L.
-  14% Vol.
-  Tinto fino.
Viñedos de más de 50 años
Vendimia manual.
-  12 meses en barricas de
roble francés y americano.

 Trabajamos nuestras vides desde el legado de nuestros mayores, aportando también nuevos conocimientos y técnicas, convencidos de que solo se puede lograr el mejor vino elaborándolo desde las cepas.

reserva




-  0.75 y 1.50 L.
-  14.5% Vol.
-  Tinto fino.
Viñedos de mas de 70
años. Rendimiento medio
por hectárea: 4000 Kg.
-  14 meses en barricas de
roble francés y americano.

 Los mejores vinos se obtienen de las viñas más viejas. Elaboramos este vino con cepas de más de 70 años, consiguiendo así tanto el reflejo de su origen, como la elegancia de un gran vino.

viñas del monte



-  0.75, 1.50 y 3 L.
-  14.5 % Vol.
-  Tinto fino.
Viñedos prefiloxéricos.
Rendimiento medio por
hectárea: 3.500 Kg.
-  De 18 y 24 meses en
barricas seleccionadas.

 Nuestras cepas centenarias han extraído lo mejor de nuestros suelos para obtener este vino que hemos mimado en bodega. Tras descansar en las mejores maderas, ha sido embotellado con métodos no agresivos.

colectivo de productores de la Ribera del Duero

RI
BE
RA
DEL
DUERO

