

Marqués de Velilla.

Marqués de Velilla Crianza es un vino intenso y elegante, de los que dejan huella. Muy aromático y expresivo con una integración perfecta entre fruta y madera. Tiene una complejidad y suavidad de los clásicos vinos de la Ribera del Duero. Es el fruto de un cuidado trabajo tanto en el campo como en bodega basado en el respeto a la personalidad del terruño, nuestro máximo objetivo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

VARIETADES

100% Tinta Del País procedente de nuestras parcelas “La Picona”, “El Frescal” y “El Charcón de las Palomas”.

VENDIMIA

Principios de octubre.

CRianza

El vino fue criado en barricas bordelesas de roble francés durante 12 meses y reposó durante 12 meses en botellero alcanzando así su grado óptimo de evolución.

NOTA DE CATA

Color: Cereza picota con ribetes violáceos. Limpio brillante, capa muy alta. Abundante lágrima.

Aroma: De elevada intensidad aromática, con aromas limpios y apetitosos de la fruta negra muy madura, sobre unos delicados tostados muy expresivos especiados y mentolados.

Boca: Elegante, muy sabroso, concentrado. Largo recorrido, sedoso, lleno de fruta entremezclada con torrefactos. Excelente acidez, taninos amables y dulces. Final largo, de gran persistencia muy agradable.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18 y 19°C

ANÁLISIS

Grado alcohólico 15% vol.

CRianza



Bodega Marqués de Velilla
Carretera de Sotillo, s/n
09311 La Horra (Burgos)
España



Tel. +34 947 542 166
bodega@marquesdevelilla.com
www.marquesdevelilla.com



Marqués de Velilla

BODEGA

RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 150 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

PERSONALIDAD DEL “TERROIR”

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos.

Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

VENDIMIA

La vendimia de las uvas para el Marqués de Velilla crianza se realizó a principios de octubre.

Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, se asegura su recepción en condiciones óptimas.



Oficinas centrales:

Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)

Tel. +34 91 758 98 40
bodega@marquesdevelilla.com
export@marquesdevelilla.com

