Marqués de Velilla.

JOVEN

Marqués de Velilla Tinto Joven es un vino amable que destaca por su frescura y su marcada expresión varietal. Es el fruto de un cuidado trabajo en el campo y en la bodega basado en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero.

VARIEDADES
100% Tinta del País procedente de nuestras fincas Carraroa y La Bodega.

VENDIMIA
Finales de septiembre/principios de octubre.

ELABORACIÓN
Después de una elección de la uva en el viñedo, sometiéndola a un suave estrujado y despalillado,fermentó a temperatura controlada. A continuación realizó la fermentación maloláctica. Embotellado a mediados de año.

NOTA DE CATA
Color: De color rojo picota intenso con ribetes azulados, de capa alta, limpio y brillante.
Aroma: Limpio en nariz, aromas muy intensos a moras, frambuesas, conjuntados con aromas que recuerdan a regaliz.
Boca: Se presenta como un vino fresco, afrutado, redondo, amplio, goloso, en retrogusto aparecen sensaciones frutales y florales igual que en nariz, un vino muy agradable y con muy buena persistencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 16 y 18°C

ANÁLISIS
Grado alcohólico 14,5% vol.

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 joven se realizó a finales de septiembre/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

tierra de sabor
CASTILLA Y LEÓN

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO