

*Mirto

2008_D.O. SIERRAS DE MALAGA - SERRANÍA DE RONDA (ANDALUCÍA)
UVAS: 100% TEMPRANILLO

DATOS DE CAMPO_ Suelos heterogéneos y bien drenados / Selección de parcelas de viñedo vapo de más de 70 años / Vendimia manual / **ELABORACIÓN Y CRIANZA_** Maceración pelicular previa en tino de 15-18 horas a 5°C / Fermenta hasta 20 días en pequeños tonos de roble francés a 22-23°C / Maloláctica y crianza de 22 meses en barricas nuevas de roble francés (Ailler, Vosges y Tronçais) / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL: V >** Color picota casi negro, tonos azulados. **N >** Expone un conjunto limpio y potente, con un corte aromático que se apoya en la buena concentración de frutas negras que complementan al peso protagonista de sus notas de crianza y de barrica nueva, apuntes tostados y especiados, vainilla, coco. **B >** Robusto y musculoso en la entrada, paso amplio, sávido, en el que la madera mantiene su personalidad sin olvidar una magnífica expresión frutal que aporta estructura y personalidad.

* Un vino de guarda o para los amantes de los vinos "crudos".

Ramón Bilbao Vinos y Viñedos

Teléfono: 941 310 295

www.bodegasramonbilbao.es

*Creación Conrad *Cristina* ^{14º}

2008_D.O. SIERRAS DE MALAGA - SERRANÍA DE RONDA (ANDALUCÍA)
UVAS: 85% MALBEC, 10% CABERNET FRANC, 5% PETIT VERDOT
ENÓLOGO: RODRIGO NIEME VAL

DATOS DE CAMPO_ Suelos arcillo calcáreos / Vendimia manual / Rendimiento del viñedo: 3.500-4.000 kg/ha / Viñedo propio: 7 ha (100%) / **ELABORACIÓN Y CRIANZA_** Maceración previa: 5 días / Fermentación alcohólica de 10 días a 26°C en depósitos de acero inoxidable / Macera 5 días / Envejece 14-16 meses en barrica (de 3 años) de roble francés tostado medio / Afina en botella mínimo 1 año / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL: V >** Color rojo oscuro muy intenso. **N >** Aroma de buena intensidad en el que sobresalen los recuerdos de fruta roja muy madura, arándanos, notas minerales y sensaciones golosas de chocolate y menta. **B >** Muy fresco de entrada, sorprendente, despliega un recorrido en el que la fruta es la gran protagonista, junto a notas salinas y con un final muy equilibrado, sin aristas, que hacen de él un vino muy completo, con longitud, frescura y gran equilibrio.

* Madera, fruta, acidez, todo muy presente = elegancia.

90,5/100



*Ébano Crianza ^{14º}

2008_D.O. RIBERA DEL DUERO (CASTILLA Y LEÓN)
UVAS: 100% TEMPRANILLO

DATOS DE CAMPO_ Cinta de selección de uva en bodega / Estrujado y despallado previos a la entrada al depósito / **ELABORACIÓN Y CRIANZA_** Maceración y fermentación alcohólica durante aproximadamente 10 días a 27-28°C y maloláctica en depósitos de acero inoxidable / Envejece 13 meses en barrica bordelesa de roble francés / Afina en botella 12 meses / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL: V >** Color rojo guinda brillante. **N >** Conjunto aromático de intensidad media-alta en el que sobresalen las notas de fruta madura, complementadas con recuerdos de cuero, cafés, algún toque balsámico y un apunte mineral, de pizarra. **B >** Se muestra amable en la entrada, con un tanino bien marcado de buena calidad, fruta madura equilibrada con una magnífica acidez, de paso robusto y un final marcado con notas achocolatadas

* Está en su momento óptimo para disfrutar en plenitud.

90,5/100

Ébano Viñedos y Bodegas
(Valmiñor)

Teléfono: 983 106 440

www.ebanovinedosybodegas.com



Bodegas Conrad
Teléfono: 951 166 035
www.vinosconrad.com

