



DOMUS VINUM
VINUM



BALTHUS

TIPO

AUTOR TINTO

VARIETADES

TEMPRANILLO 100 %

VIÑEDO

Situado en suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 650 m. en la zona de la Sonsierra. Su cultivo es tradicional y muy respetuoso con el medio ambiente.

VENDIMIA

Manual

ELABORACION

Vino procedente de la selección de uvas buenas de viñedos de 30 años con pocos rendimientos. Maceraciones prolongadas y controladas. Criado 12 meses en bodega nueva de roble francés y su posterior crianza en botella en los "calaos" de la bodega.

GRADO ALCOHÓLICO

13.5 %Vol

TEMPERATURA DE CONSUMO

18° C

GASTRONOMÍA

Carnes rojas asadas o en salsa, platos de caza y quesos curados.

NOTA DE CATA

Picota violáceo de capa alta. Limpio, complejo y de gran intensidad. Aromas de fruta roja, minerales, especiados y balsámicos sobre un agradable fondo ahumado. En boca es elegante, estructurado y carnoso, de gran carga frutal con recuerdos a maderas aromáticas. Largo y persistente final donde perduran los recuerdos frutales y especiados.

DOMUS VINUM S.L Paraje El Molino 7 26338 San Vicente de La Sonsierra- La Rioja
941 334156 / 659 491175 e-mail: domusvinum@domusvinum.es