

DOMINIO BASCONCILLOS

VIÑA MAGNA RESERVA

RIBERA DEL DUERO D.O.



SIMBOLO DE DISTINCIÓN

Nuestro vino más generoso, que ha tenido una crianza serena durante 24 meses en nuestro mejor roble francés. Así es como obtiene su color característico, sus especias y frutas maduras, los sutiles matices de este terruño y una equilibrada acidez, tan propia de nuestros vinos de altura. Un vino de altura, no solo por sus raíces, sino también por la decena de menciones internacionales que avalan el reconocimiento de nuestro Reserva. Entre ellos, los 94 puntos que le otorga el prestigioso Master of Wine Tim Atkins.

FICHA TÉCNICA

Nombre del vino: Viña Magna
Añada: 2016
Zona: D.O. Ribera del Duero
Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo y franco-arenoso
Variedades de uva: 85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Grado alcohólico: 15% vol.
Crianza: 24 meses en barrica nueva de roble francés
Fecha de embotellado: mayo 2019
Número botellas producidas: 5.000

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 12 kilos. Uvas seleccionadas de los viñedos más viejos y de producciones muy bajas. Con doble selección de racimos, en campo y a la recepción con mesa de selección. Elaboración por gravedad para conservar al máximo todas sus propiedades organolépticas. Fermentación espontánea (sin levaduras comerciales) y con temperaturas controladas. Fermentación maloláctica y crianza durante 24 meses en barrica nueva de roble francés.

Características de la Añada:

Las abundantes precipitaciones del invierno y la primavera, registrando máximos en los últimos años, permitieron al viñedo acumular unas reservas hídricas óptimas para afrontar el caluroso y seco verano. Un final de maduración sin lluvias y con marcadas oscilaciones entre el día y la noche, permitió una vendimia de excelente calidad. Todo ello definió un vino con un potencial frutal muy marcado, con frutas negras y un paso fino y elegante por el paladar.



DOMINIO BASCONCILLOS

• ESENCIA DE ALTURA •



FICHA DE CATA

Aspecto:

Color granate intenso casi negro con ribete sobre tonos cereza más brillantes.

Nariz:

Nariz pronunciada, atrevida y concentrado. Al abrir la botella aparece una fragancia de arándano y cereza negra, con un toque de notas especiadas, herbales y minerales.

Paladar:

Bien equilibrado y de una excelente añada. Acidez fresca, sabores de cereza negra y vainilla dulce, envueltos en taninos pulidos y maduros. Tiene un gran potencial de envejecimiento durante los próximos 10 años.

Maridaje:

Es el perfecto compañero de una buena pieza de caza guisada (corzo, jabalí, venado), de un lechazo asado o unas chuletillas a la brasa. Para los amantes del queso aquí tienen con qué compartir una buena tabla de los más selectos.

Consejos de degustación:

Se recomienda descorchar 30 minutos antes de servir.

Temperatura de consumo:

Entre 16 y 18°C.



El prestigioso Master of Wine británico **Tim Atkins**, otorgó a nuestro Reserva esta elevada puntuación en la edición de 2018 de **BEST OF RIBERA DEL DUERO**.


**DOMINIO
BASCONCILLOS**

• ESENCIA DE ALTURA •