

# párpados

D.O. RIBERA DEL DUERO

2019



Nuestro principal objetivo vendimia tras vendimia es alejarnos de ese estilo potente muchas veces asociado a la región, elaborando vinos que muestran el carácter de cada añada, siempre buscando frescura, taninos suaves y pulidos, con la fruta presente y una boca sutil y elegante. Filosofía de elaboración: mínima intervención, maceraciones cortas y uso moderado y cuidado del roble.



## DATOS TÉCNICOS

### Variedades

100% Tempranillo

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Suelos y edad viñas

Calcáreo-arcillosos - Viñas de 25 años +

### Rendimientos

5000kg/ha

### Vendimia y elaboración

Vendimiado a mano ( primeros días de Octubre), en cajas de 15kg. Selección de racimos realizada en el propio viñedo para posteriormente ser despallada en bodega.

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inoxidable, 2-3 remontados cortos al día. Prensado manual para después realizar fermentación maloláctica y crianza (12 meses) en barricas de roble francés de 225l de 2 y 3 usos.

Clarificación con clara de huevo, sin filtrar.

### Producción

5000 botellas

### Alcohol

14.5%.

MELIDA WINES S.L

[WWW.MELIDAWINES.COM](http://WWW.MELIDAWINES.COM)

[INFO@MELIDAWINES.COM](mailto:INFO@MELIDAWINES.COM)