

# DOS ALAS ROJAS

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 el uso moderado y cuidado del roble.



## DATOS TÉCNICOS

### Variedades

100% Tempranillo

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Suelos y edad de la viña

Calcáreo-arcillosos- Viñas de 25 años +

### Rendimientos

5000kg/ha

### Vendimia y Elaboración

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

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en barricas de roble francés de 500l (Vinificación Integral) Prensado manual, fermentación maloláctica y crianza (24 meses) realizada en las mismas barricas donde fermenta. Blend de dos barricas, una de ellas con tostado para vinos tintos y otra con tostado destinado a la elaboración de vinos blancos. Sin clarificar, ni filtrar.

### Producción limitada

1200 botellas

### Alcohol

15.5%.

MELIDA WINES S.L

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

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