

## TIONIO, TINTA FINA



### VARIETALES:

Tinta Fina

D.O.: Ribera del Duero

### ELABORACIÓN:

Solamente las viñas más viejas que han llegado a equilibrarse con los años y consiguen dar una muy baja producción, con excelente calidad son candidatas para la elaboración de este vino. Los procedimientos de vinificación varían dependiendo de las características de cada añada. Tionio fermenta en tinos de acero inoxidable y roble. La crianza tiene lugar en barricas nuevas de roble francés Allier y americano fino hasta el momento en que el análisis y la degustación indican el final de su evolución en madera. Como los vinos que están pensados para tener una larga vida, este es sometido a un clarificado y un filtrado muy ligeros.

### CATA:

Color intenso, rojo picota con ribetes violáceos, que denotan su capacidad de envejecimiento. De aroma complejo, con matices de frutos silvestres maduros y toques de cacao y especias cedidos por la crianza en barrica. En boca es delicado en su entrada y amplio en su recorrido, con unos taninos redondos y una persistencia larga. Es un vino que destaca por la armonía de la elegancia y la madurez del fruto.

