

RITUS

MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 18 meses

EN BOTELLA: 12 meses

VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 75%

MERLOT: 25%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Este vino procede de nuestra finca La Malata, ubicada a más de 940m de altitud, siendo una de las más elevadas de la denominación. Toda su uva es cultivada en vaso en terrenos pedregosos y pobres, vendimiado a mano. Las uvas de Ritus son siempre las últimas en entrar en la bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima, fermentando en depósitos de 10.000kg sin adición de levaduras. La maceración puede prolongarse hasta veinte días.

Notas de cata: Tenemos un vino de color rojo cereza, de capa alta y densidad media. En nariz es delicado y fresco, cuya primera impresión nos recuerda a frutos rojos. Predominan notas de especias como canela y tostados de crianza que nos recuerdan a cedro, vainilla en rama y hojas de otoño. En boca apreciamos una madera muy elegante y bien trabajada. Es fresco, largo, con una acidez muy integrada; el tanino empieza a pulirse y lo hace delicioso y elegante. Tiene gran poder de envejecimiento.

Maridaje: Además de guisos y pastas, el Merlot que contiene nuestro Ritus lo hace ideal para quesos semicurados, carne de caza, arroces e incluso legumbres.

