

RICO LOCO

FICHA

DATOS COMERCIALES

Nombre
RICO LOCO

Elaborador
JOSE ÁNGEL ROLDÁN
BODEGAS HERAS CORDÓN

Producción
3.000 botellas

Grado alcohólico
14% vol.

Variedades
100% Tempranillo

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Situación
Viñedo situados en Laguardia, en el término de “EL ACERADO” a unos 550 metros de altitud, con orientación cara norte, con una excelente ventilación y sanidad.

Edad
Viñedos plantados en 1923

Suelos
Suelos de composición arcillo calcárea.

Vendimia
Vendimia manual realizada en cajas de 20 kilos, el 6 de octubre de 2019.

Elaboración
Fermentación alcohólica espontánea en tinos de roble francés durante 15 días, y posterior maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

Envejecimiento
Criado durante 20 meses en barricas de 225 litros de roble francés y 48 meses en botella.

Embotellado
Agosto 2021.

NOTAS DE CATA

Fase visual
Color rojo granate de capa alta sin apenas evolución en el borde

Fase olfativa
Nariz compleja con aromas a frutas del bosque, especias, monte bajo y hierbas silvestres.

Fase gustativa
Vino potente, muy fino y elegante. Tanino presente, el cual persistirá en el tiempo de un modo más sutil

Serving temperature
16°C

