VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

100% Tinto fino del viñedo Doroteo, plantado en 1920

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Suelo

franco-arcilloso con gravas superficiales, muy pobre y de baja productividad

Vinificación

vgendimia manual seleccionada y refrigerada durante 24 horas, maceración prefermentativa en frío durante 6 días (por debajo de 12 °C), fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas en pequeñas tinas de roble francés, con remontados periódicos, maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura, con removido de lías

Crianza

25 meses en barricas de roble francés de 225 l, de grano extrafino y 60 meses de secado

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15 %

También aparece en:

Precio: Más de 50€



PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO

PAGO DE LOS CAPELLANES, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

2021 12321 75 CL

En el lado norte de la bodega conservamos el viejo majuelo que Doroteo Rodero, padre de Paco Rodero, cuidó durante décadas. Con sus uvas elaboramos un vino que expresa el sentido de permanencia y la profundidad de nuestra relación con el paisaje de Pedrosa de Duero. La energía que transmite Doroteo es emocionante. Potencia, finura, matices y un equilibrio poco usual entre madurez y frescura. Es el encanto de los viñedos más antiguos y bien manejados.